MEDIEVALES

langue
textes
histoire

PLANTES, METS ET MOTS

Dialogues avec André-Georges HAUDRICOURT

Revue publiée avec le concours
du C.N.R.S. et du C.N.L.

Rappelons que sont acceptés volontiers tous manuscrits d'articles concernant les sujets susceptibles d'être traités par la revue, quand même les auteurs ne seraient pas, ou pas encore, officiellement médiévistes. Les articles seront tous lus. La revue se réserve le droit de publier ou non.

Toutes les suggestions et propositions d'articles sont les bienvenues.

LISTE DES LIBRAIRIES DÉPOSITAIRES
DE **MÉDIÉVALES**

Librairie Tschann, 84, boulevard du Montparnasse, 75006 Paris
Librairie Compagnie, 58, rue des Écoles, 75005 Paris
Librairie internationale Picard, 82, rue Bonaparte, 75006 Paris
Presses Universitaires de France, 49, boulevard Saint-Michel, 75005 Paris
Librairie Alphonse Daudet-Alésia, 73, rue d'Alésia, 75014 Paris
Librairie Le Divan, 37, rue Bonaparte, 75006 Paris
Librairie La Hune, 170, boulevard Saint-Germain, 75006 Paris
Librairie La Procure, 3, rue de Mézières, 75006 Paris
Librairie Honoré Champion, 7, quai Malaquais, 75006 Paris
FNAC Montparnasse, 136, rue de Rennes, 75006 Paris
FNAC Forum, Forum des halles, 1 à 7, r. Pierre-Lescot, 75001 Paris
FNAC Strasbourg, La Maison Rouge, 22, place Kleber, 67000 Strasbourg
Librairie des Nouveautés, 26, place Bellecour, 69002 Lyon
Librairie Mollat, 9, rue Vital-Carles, 33000 Bordeaux

MÉDIÉVALES

Revue semestrielle publiée par les Presses Universitaires de Vincennes-Paris VIII avec le concours du Centre National de la Recherche Scientifique et du Centre National des Lettres

Les manuscrits, dactylographiés aux normes habituelles, ainsi que les ouvrages pour comptes rendus, doivent être envoyés à :

MÉDIÉVALES
Presses Universitaires de Vincennes
Université Paris VIII
2, rue de la Liberté, 93526 Saint-Denis Cedex 02

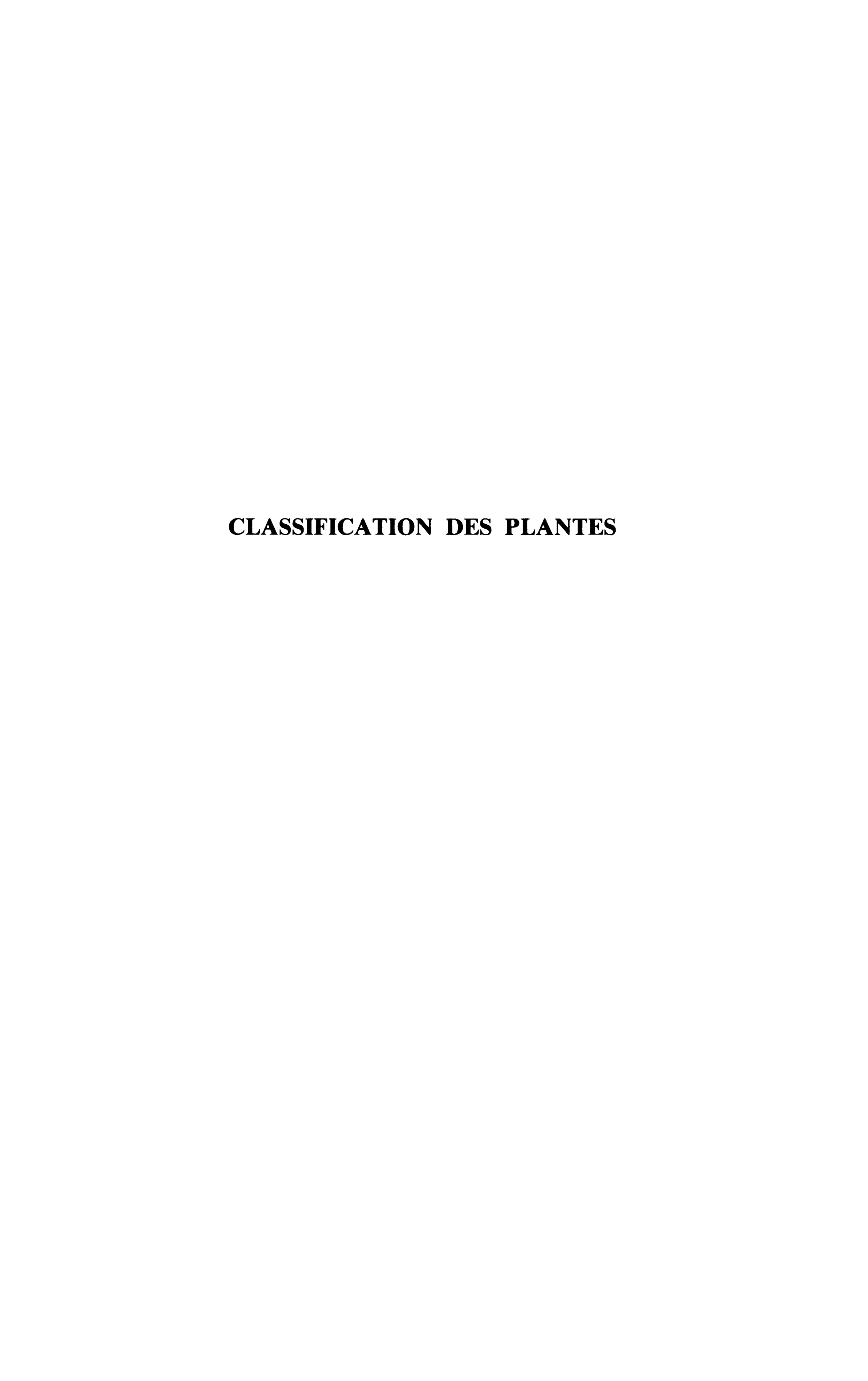
SOMMAIRE **Nos 16-17 1989**

PLANTES, METS ET MOTS
Dialogues avec André-Georges HAUDRICOURT

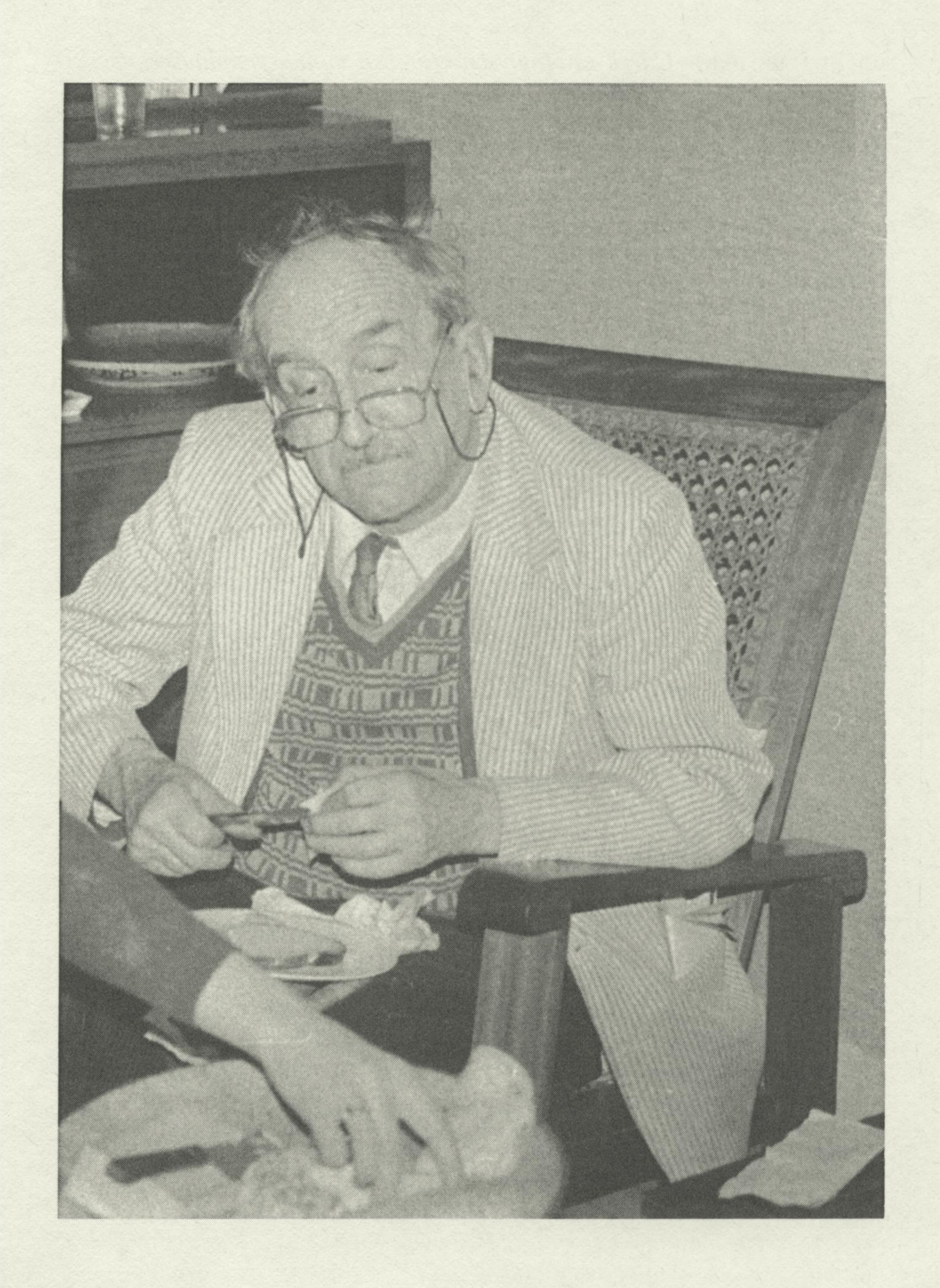
CLASSIFICATION DES PLANTES

HORS-THEME

CONTRE MARCO POLO : UNE HISTOIRE COMPARÉE DES PÂTES ALIMENTAIRES



CLASSIFICATION DES PLANTES



INTRODUCTION

Les premiers articles d'A.-G. Haudricourt datent de 1936 ; il avait vingt-cinq ans. Il s'agissait de « l'origine de l'attelage moderne ». Cette veine de sa curiosité le mènera à son premier grand livre, réédité en 1986, qui s'appelle L'homme et la charrue à travers le monde, *écrit avec Mme M. Delamarre.*

Réédité en 1987, le livre complémentaire qu'est L'homme et les plantes cultivées *fut écrit avec L. Hédin.*

L'un et l'autre situent un premier Haudricourt : l'homme des plantes, l'agronome, l'homme qui fit connaître en France les recherches et les théories de Nicolas Vavilov (lequel mourut plus tard dans les camps pour s'être opposé à l'idéologue Lyssenko) grâce aux lettres qu'il écrivait à Marcel Mauss et quelques autres.

Puis il y a un autre Haudricourt, qui bien sûr est le même : l'homme qui est allé enquêter sur le lexique et la phonologie des langues du Viet-Nam et de la Nouvelle Calédonie, celui qui écrivit sur le classement des patois français, et poursuivit jusqu'à ce panorama synthétique de l'évolution des sons du langage qu'est La Phonologie panchronique, *écrit avec Claude Hagège.*

Sur les deux versants, c'est le même Haudricourt, qui observe comment l'homme modifie le monde, ou comment l'homme s'y prend. Avec les contingences et les contraintes de la matière, du temps, et de l'espace.

Quant à l'évolution de l'homme Haudricourt, on peut lire comment il s'y est pris dans le livre qu'il a écrit sur son cas avec P. Dibie, Les pieds sur terre, *1987. Dans les deux entrevues qu'il a données à MÉDIÉVALES, on retrouve l'homme, certains traits de son caractère, de sa méthode, et les théories, avec ce talent confondant pour la description dynamique des faits.*

Ce numéro de MÉDIÉVALES contient une série d'articles que leurs auteurs ont conçus, à des degrés variables, comme autant d'essais pour préciser des techniques humaines. Puisque, selon A.-G. Haudricourt, l'homme est un animal technique.

On lira donc, d'une part, des articles sur l'évolution des classifi-

cations botaniques, au Moyen Age et à l'époque moderne ; d'autre part un dossier qui rassemble une riche collection de faits sur la fabrication des pâtes, tant dans l'aire italienne qu'en Chine ou en pays d'Islam.

Ce numéro n'aurait pu être réalisé sans l'active participation de Françoise Sabban, grâce à qui l'équipe de MÉDIÉVALES *a pu rencontrer A.-G. Haudricourt, et qui a coordonné, avec Odile Redon et F. Jacquesson, ce numéro.*

PROPOS I DE A.-G. HAUDRICOURT

recueillis par F. JACQUESSON

Comment les sons changent

Il y a une chose qui m'amuse, c'est l'histoire de /y/[1]. A l'époque romaine, il n'y avait pas de /y/. Les langues européennes anciennes n'avaient pas de /y/, sauf probablement certains dialectes grecs ; c'est pourquoi les malheureux Latins ont été obligés d'inventer le « i grec » : ils ne pouvaient pas prononcer /y/. Les Espagnols et certains Italiens prononcent encore /iu/, et les Russes aussi, alors que dans les langues germaniques le /y/ est apparu à date historique, au Moyen Age, et visible dans l'écriture ; tandis qu'en France, on ne s'est aperçu de rien : le /u/ latin est passé à /y/ en s'écrivant de la même façon. On ne voit pas immédiatement à quelle date il apparaît.

Il y a eu cette idée, les Français étant un peu vexés de parler une langue à moitié italienne, que le /y/ était d'origine celtique ; le nord-ouest de l'Italie a un /y/ : à Turin, à Milan, ce sont des /y/, cela correspondrait aux anciens Celtes qui occupaient la Gaule et le nord de l'Italie. Malheureusement il ne semble pas que les langues celtiques attestées aient eu des /y/, tout au moins, rien ne le prouve. Quand un /u/ devient /y/, il peut ensuite devenir /i/, mais ce n'est pas la seule façon dont un /u/ devient /i/, la preuve en est qu'en slave, en russe, l'ancien /u/ est devenu / /, qui est le contraire du /y/ puisque les lèvres sont retirées et la langue en arrière. Dans l'écriture, ce qui est amusant, c'est que ce sont les Scandinaves qui se sont aperçus que le y avait dû valoir /y/ et l'emploient en Suède et en Norvège pour le /y/. Ça n'intéresse pas les historiens, sauf pour la chronologie. Parce que les phonologues se sont aperçus que le changement de /u/ en /y/ pouvait provenir simplement de l'augmentation des voyelles. A l'arrière, il y a moins de place qu'à l'avant de la bouche pour distinguer les voyelles : à ce moment-là, le /u/ s'avance

1. A prononcer comme le français U.

vers le /y/. Du reste, en anglais actuel, le /u/ est plus avancé que le /u/ français. Par conséquent l'influence celtique n'est pas du tout probable. Dans les langues romanes, en gallo-roman, le /u/ est passé à /y/ très tardivement ; les langues celtiques avaient disparu depuis longtemps quand ça s'est produit.

Les gens ont une fausse idée des choses, c'est ça le problème. Puisque l'écriture ne change pas — et ils ne voient que ce qui se passe dans l'écriture, qui n'est qu'un reflet — ils supposent que rien ne change. Quand il s'agit d'un phénomène nouveau, on est obligé en effet d'en tenir compte dans l'écriture ; mais dans les évolutions plus phonétiques, dans lesquelles il n'y a pas *un* moment où le /u/ est devenu /y/...

— Vous êtes partisan de la réforme de l'écriture ?

— Tout dépend de la prononciation qu'on veut. A Nantes, on ne parle pas le même français qu'à Paris ou à Lyon. Qu'est-ce qu'on va noter ? Les mots terminés en *-et* se prononcent /e/ dans l'ouest et /ɛ/ dans l'est. Si l'on veut distinguer /e/ et /ɛ/ dans l'orthographe, qu'est-ce qu'on va faire ? Il faut faire une prononciation artificielle qui soit acceptée par tout le monde pour faire une écriture correspondante, autrement les discussions dureront infiniment. Moi qui distingue /e/ et /ɛ/, je suis confondu quand les gens de Normandie les confondent. Chez la génération actuelle, soit par réaction contre leurs parents, soit autrement, il y a eu une simplification du système phonologique des voyelles considérable.

Déplacements des gens et changements des sons

— Vous pensez que c'est récent ?

— L'exemple, c'est la prononciation de Jacqueline Thomas. Elle est originaire de l'est de Paris. Dans l'est de Paris, il y a une prononciation parisienne populaire dans laquelle on distingue trois phonèmes : le *-ai* est prononcé différemment de *ais* qui est /ɛ/, et de /e/. C'est ce qui vous explique les anciennes règles grammaticales de ne pas confondre le futur avec le conditionnel. Ça marchait quand il y avait les trois phonèmes, mais comme la majorité des Français n'en distingue que deux, ils s'embrouillent. Moi, je prononce « les qu*ai*s de la Seine » avec un /e/, et je dis « il est g*ai* » ; mais « les Portugais /ɛ/ sont toujours gais /e/ » ça ne marche pas ! Le *ai* dans les mots les plus fréquents je le prononce /e/ et dans les mots rares je le prononce /ɛ/, parce que je n'ai que deux phonèmes. Au XVIe siècle nous avons des descriptions de prononciation, qui montrent que le *-ai* se prononçait /ɛi/ : il y avait /e/, /ɛi/, /ɛ/. A Paris les bourgeois vont trois mois à la campagne, ils ont une prononciation en partie provinciale, qui s'estompe à Paris, tandis que les gens qui n'allaient pas en vacances avaient conservé la vraie prononciation de Paris.

— Les gens qui ne bougent pas sont plus traditionalistes que les migrants, en fait de prononciation ?

— Forcément, puisqu'ils n'ont pas de contact. L'exemple le plus typique, c'est les Basques. Où habitent les Basques ? Dans les régions de basse montagne dans lesquelles ils peuvent nourrir les animaux toute l'année sur place. Mais dans les Hautes-Pyrénées, ils vont en montagne seulement l'été, et en hiver ils vont en plaine. Dans les hautes montagnes, vous avez un dialecte analogue à celui de la plaine, alors que dans les montagnes basses vous allez conserver une langue qui n'est même pas indo-européenne. Ce n'est pas la topographie qui explique, c'est le rapport avec la végétation et les animaux. Dans les Alpes par exemple, les parlers du côté français, franco-provençal ou provençal, avancent jusqu'aux Piémontais. Toutes les vallées italiennes de l'est parlent comme les vallées françaises, parce que les vallées montagneuses sont suffisamment larges pour que la migration n'ait jamais dépassé les montagnes. Tandis que dans les Pyrénées ce n'était pas le cas.

Évolution des gens et des sons

— Ces faits de conservatisme sont généralisables ?

— Ça dépend des populations avec lesquelles on a à communiquer. Il y a une très grande différence entre ce qui se passe en Océanie par exemple, et ce qui se passe en Asie Centrale. Mais pour les changements d'une génération à l'autre, c'est plutôt en France qu'est l'exemple. J'ai vécu sans condisciple si l'on peut dire, puisque j'ai fait mes études par correspondance, et j'ai été étonné que les jeunes bourgeois des villes parlaient argot pour épater leurs parents. Là, c'est intra-social.

— Un problème historique, de classes sociales, ou psychologique ?

— En Océanie, vous n'avez pas de classes sociales. Le soi-disant grand chef pioche les ignames comme le soi-disant esclave, qui n'est pas un esclave : il n'a pas de nom, pas de terre, la situation juridique est différente mais la situation pratique est la même. Or, dans ces sociétés-là, les jeunes n'avaient pas le droit de parler. Dès que le vieux meurt, le jeune qui a écouté religieusement tous les vieux, se met à parler et à raconter ; par conséquent il n'y a pas de perte. On dit : tous les vieux sont morts et on ne sait plus rien. Mais entre l'affabulation consciente et la réalité, il y a toujours un écart extraordinaire. En France les jeunes sont de gauche et, quand ils vieillissent, deviennent réactionnaires, etc. Dans toutes les sociétés les relations entre jeunes et vieux sont beaucoup plus mouvantes qu'on ne se rend compte, parce qu'on voit en instantané, on ne voit pas l'évolution.

— Mais vous, vous voyez l'évolution, grâce à votre grand âge ?

— Ce n'est pas tellement à cause de mon âge ! c'est à cause de

mon anti-sociabilité. Je ne me suis jamais senti dans le coup ; alors, les autres, je les vois ! Je ne me vois pas, naturellement ; je vois les autres.

Un passé qui se dérobe

— Vous avez l'impression d'avoir évolué ?

— Je ne me rends pas compte. C'est pour ça que je suis à la recherche de mes lettres ; parce qu'en tant qu'individu on est le même, n'est-ce pas. Il est probable que j'ai changé, mais je n'en sais absolument rien.

(Haudricourt évoque sa famille et sa collection de timbres. Les papiers dans la maison de campagne, tout a été volé ou a disparu.)

Tous mes jouets d'enfance avaient disparu, mes soldats de plomb.

— Vous avez une tendresse pour ces choses-là ?

— Oh une tendresse... c'est des souvenirs. J'aime bien les choses concrètes. Si l'on a l'objet, c'est mieux.

— A propos de choses concrètes, c'est étonnant que vous n'ayez pas fait d'archéologie.

— Moi les petits cailloux, vous savez... Je n'ai jamais pu distinguer un caillou d'un autre.

Les choses qui disparaissent, ce n'est pas les cailloux. C'est des choses qui disparaissent qu'il faut s'occuper. La sensation de ce qui est intéressant dans le passé, c'est ce qui va disparaître. Les cailloux restent. Pensez à toutes les langues qui ont disparu, en Amérique, surtout. Le mal qu'on a eu pour déchiffrer l'étrusque, et on n'y est pas arrivé du reste. Le passé c'est... j'allais dire : c'est ce qui manque ! Ce qui manque à moi évidemment. Parce que le passé me manque, je trouve les archéologues ridicules. Ce n'est pas avec des cailloux qu'on peut reconstituer le passé : il faut étudier l'actualité à fond.

Urgence pour les patois

De même qu'en linguistique ; ces atlas de linguistique que vous voyez près de la porte. Malheureusement ce n'est pas bien fait, parce que les Français sont en retard de cinquante ans sur leurs voisins,mais enfin. Quand un étudiant allemand vient faire une monographie en France, il est suspecté d'espionnage ! Les Français ne peuvent rien faire de correct. Je suis français en principe, mais pour moi, les Français c'est autre chose : je ne me mets absolument pas dans le groupe.

(Haudricourt raconte une anecdote familiale.)

— Vous pensez qu'il est trop tard pour noter les dialectes ?

— Beaucoup ont disparu. Le dernier type est mort, et c'est fini. Surtout qu'il faut que la prononciation soit de langue maternelle ; autrement vous apprenez une autre langue avec les phonèmes de votre langue maternelle. Dans les régions patoises le français est simplifié puisqu'il y est étranger ; et ensuite, si vous parlez patois avec ce français simplifié, ce n'est plus valable.

La seule enquête que j'aie faite en patois c'était à Sauzait près de Ganat. Le vieux monsieur Coutin n'a pas voulu me parler patois, alors que c'est le dernier village à parler oc. Son fils Pierre Coutin, qui était professeur à Paris de géographie et d'histoire, élève de Marc Bloch, n'a pas décrit son patois. C'est extrêmement curieux.

L'ingéniosité et la passion

— Comment avez-vous fait pour le noter ?

— J'ai essayé d'écouter ! Dans ce patois il y avait une différence entre un « porc » /phu/ et un « puits » /pu/. Celui-ci était comme un « pou » en français, et l'autre était différent : j'entendais une consonne aspirée, ce qui était bizarre parce que dans les patois romans, il n'y a pas d'occlusive aspirée. Mais j'ai retrouvé ensuite un Picard qui avait fait sa carrière aux États-Unis puis qui est revenu à Lyon, M. Humbert, qui m'envoie un article sur une langue africaine : quand les voyelles fermées sont fermées, les occlusives deviennent aspirées ou spirantes. Voilà ce qui s'est passé dans ce patois de Limagne. Je lui ai signalé ça, mais malheureusement le patois est éteint. Il y a un vieux monsieur à Paris qui parle un patois voisin, mais ce n'est pas du tout le même. Comment retrouver, il faudrait mettre une annonce !

— Ça demande un secrétariat.

— Sans doute. C'est la passion qu'il faut. Vous n'y arriverez pas si vous n'êtes pas passionné par la chose.

— Vous pensez que ce sont des patois qui sont restés stables sur une longue durée ?

— Non, ce sont des évolutions récentes, qui sont passionnantes. Ma thèse sur le phonétisme du français était fondée sur une classification phonologique des patois français : des patois qui ont des voyelles longues, et des patois qui n'en ont pas. Depuis que les quantités vocaliques latines ont été remplacées par des différences de timbre, il n'y a plus de longueur dans ces patois. L'occitan proprement dit est resté à ce stade, alors que dans le Nord il y a eu apparition de longueurs, diphtongaisons, etc. Dans la partie nord de l'occitan, il y a eu cette disparition du /s/ qui a eu lieu en français ; le /s/ allonge la voyelle qui est avant, et il y a eu une série de voyelles longues. Ça s'est donc produit aussi dans les parlers limousins et auvergnats. Ensuite ces parlers auvergnats ont été en contact avec des patois d'oï influencés par le français de Paris, dans lequel les longueurs ont dis-

paru. Ces longueurs en occitan du nord se sont à leur tour transformées en différences de timbre ; c'est pour ça que le /u/ bref est resté /u/ et que le /u/ long est devenu un /hu/ ultra-fermé qui produit l'aspiration. C'est une chose relativement récente qui ne se trouve que dans quatre ou cinq villages autour de Ganat. Mais pour l'étymologie des mots c'est très important de les récolter dans cet état-là.

Sud et nord

— Vous dites bien quand même que certaines langues du Sud sont « restées » à un certain stade, tandis que le français du Nord évoluait plus vite ?

— Le français du Sud a évolué un peu, mais dans un autre sens. Par exemple en français du nord les consonnes géminées sont restées, mais il y a eu une différence de timbre entre les voyelles qui sont avant : *panem* a donné *pain* et *pannum* a donné *pan*. En gascon par exemple le /n/ simple a disparu, et n'est resté que le /nn/ double : *panem* est devenu /pa/ tandis que l'autre est resté /pan/. Les distinctions sont restées sur les consonnes au lieu de passer sur les voyelles comme en français.

Histoire et phonologie

— Est-ce que cela est dû au statut différent de la syllabe au nord et au sud ?

— Bien sûr. Ce que Martinet a apporté à la phonologie, c'est que les structures prosodiques, longueur et syllabation, sont essentielles à l'évolution des langues. C'est précisément ce qui, en cas de bilinguisme, etc., peut produire. Il y a des langues comme le grec moderne, dans lesquelles les géminées ont disparu sans laisser de traces ; au contraire dans les langues gallo-romanes, les géminées latines sont restées ou ont laissé des traces. Ce qui est curieux c'est que les langues slaves n'ont jamais eu de géminées : est-ce que c'est l'invasion slave des Balkans au VIe siècle qui a produit ça en grec, puisque les parlers grecs de l'Italie du Sud ou de Chypre ont des géminées ? Tout ça c'est des phénomènes historiques qui sont mal connus, mais qui sont à la base des différences de prononciation.

Par contre il y a quelque chose que je ne m'explique guère, c'est la ressemblance de prononciation entre l'irlandais et le russe. En celtique d'Irlande, vous avez des consonnes dures et des consonnes mouillées exactement comme en russe. Je donne ma langue au chat ; c'est trop loin... mais c'est aussi des phénomènes de syllabisation. Ce sont des phénomènes généraux, différents de l'histoire des mots et du vocabulaire.

— En France, l'évolution particulière des dialectes du Nord, pensez-vous que c'est lié à des phénomènes sociaux ou politiques ?

— Évidemment. Une preuve indépendante de la prononciation, c'est le vocabulaire. Tous les noms propres deviennent germaniques. Dans le Sud, c'était les Wisigoths, et dans le Nord, les Francs. Les Wisigoths n'ont pas été un modèle assez prenant ; ils sont allés aussi en Espagne, et l'espagnol est presque aussi bien conservé que l'occitan. Alphonse, Amalric, tout ça est wisigoth. Les questions de prénoms commencent à intéresser les historiens. Pourquoi y avait-il des rois qui s'appelaient Philippe en France ? parce qu'il y en avait un qui a épousé une Russe. La mère de Philippe Ier était Anne de Kiev, et elle a introduit un nom grec dans les noms d'abord germaniques des rois.

(Haudricourt fait ensuite une digression sur les prénoms composés.)

Arc-en-ciel

— Pensez-vous qu'on puisse emprunter des mots pour des faits plus abstraits, les couleurs par exemple ?

— Ce n'est pas abstrait les couleurs, ça existe ! Combien voyez-vous de couleurs dans l'arc-en-ciel ?

— Une douzaine. On peut donner des noms pour les isoler à une douzaine.

— Qu'est-ce que vous appelez un nom de couleur alors ? Moi j'appelle couleur ce qui n'est pas autre chose. La moitié des noms de couleur sont des noms de fruit ou de fleur ; ce ne sont pas des noms de couleur, mais des métaphores.

— Mais les noms que nous prenons aujourd'hui pour noms de couleur étaient autrefois des...

— Je m'en fiche, je suis dans la synchronie pour l'instant, enfin, pour un ou deux siècles. Par exemple le « marron » c'est un nom de plante mais en Océanie c'est un vrai nom de couleur, il ne signifie pas autre chose. Bon, moi je ne vois que six... d'abord il faut savoir si le blanc et le noir sont des couleurs ? On peut les mettre un peu à part. Pour le reste, j'ai trois couleurs fondamentales : le bleu, le jaune, et le rouge. Il faut que j'ajoute le vert, et puis c'est tout. Donc j'ai quatre couleurs colorées, et deux qui ne sont pas colorées. Mais sur ces quatre couleurs en réalité, le vert est un mélange de jaune et de bleu. Vous avez deux autres mélanges, l'orange et le violet : l'orangé est la couleur d'un fruit, et le violet d'une fleur ; là je suis à la limite. Avec ces six couleurs, j'ai l'impression d'avoir ce que j'ai sur l'arc-en-ciel. Je me rappelle avoir demandé à un chef calédonien (parce qu'on ne pouvait parler qu'aux chefs là-haut, c'était une société

gérontocratique) combien il y a de couleurs dans l'arc-en-ciel. « Mais, monsieur, c'est comme le drapeau français ! »

— C'est la réponse exacte qu'il vous a donnée ?

— Oui. Moi, je n'aurais pas pensé au drapeau français. Dans le drapeau français il y a trois couleurs. Le vert et le bleu sont confondus comme dans tout l'extrême-orient. Le jaune et le rouge sont confondus comme dans toutes les langues de ce coin-là. Pour indiquer que le milieu était plus clair il a pensé au blanc. Son idée du drapeau français était correcte, à son point de vue. Mais moi j'étais toujours surpris quand j'apprenais dans mes bouquins qu'il n'y avait pas six couleurs mais sept, dans l'arc-en-ciel. Vous connaissez la septième ?

— L'indigo.

— Oui. Ne me racontez pas que c'est des questions non historiques. L'indigo est le premier colorant extra-européen. C'est très curieux : l'indigo est le produit de la fermentation de certaines plantes, et ces plantes existaient en Europe, c'était le pastel. Mais on l'a appelé indigo, c'est-à-dire « de l'Inde », parce que c'était le produit qui venait d'Orient. Or qui a découvert, si l'on peut dire, l'arc-en-ciel ? c'est Newton, et à l'époque de Newton, l'indigo était une couleur.

— C'est pourquoi Newton a vu sept couleurs dans l'arc-en-ciel.

— Nous répétons ça dans les bouquins ! Parce que sept est un nombre sacré sans doute.

Couleurs de l'Orient

— Vous disiez que dans tout l'Extrême-Orient bleu et vert sont la même couleur. C'est le même mot ?

— C'est le même mot. Les cartes d'embarquement des aérodromes sont copiées des occidentales. A Hanoï vert et bleu c'est le même mot *xanh*, d'origine chinoise du reste. Le vert, c'est *xanh-là* c'est-à-dire « bleu de feuille », et l'autre c'est *xanh-troï*, « vert de ciel » si l'on peut dire. C'est l'influence extérieure et les nécessités pratiques qui font distinguer des choses qui n'étaient pas distinguées. Je crois que chez nous l'outremer est un mélange de vert et de bleu, une espèce de nuance, qui à une certaine époque et pour quelles raisons... il y a toute une histoire à faire : les mutations de cellules oculaires n'y sont pour rien !

— Dans ces régions-là rouge et jaune sont assimilables ?

— Oui, parce que quand un fruit mûrit, quand il est jaune, c'est qu'il commence à être comestible. Les bananes ne sont jamais rouges, mais c'est le même mot que pour les fruits qui arrivent à être rouges.

— Mais en Chine il y a deux mots différents pour rouge et jaune ?

— Oui. Le jaune s'est introduit dans les langues de Calédonie sous la forme *kari*. Or *kari* c'est un mot anglo-indien qui provient du curcuma, qui donne la couleur jaune, le safran des pays exotiques. C'est un emprunt récent, appliqué à des plantes anciennes. En Chine au contraire le rouge et le jaune sont des choses capitales puisque le jaune c'est la « terre jaune ». Ce sont des situations concrètes également : si le loess était rouge... !

— En Chine, le jaune est donc lié à une mythologie et à une pratique de la terre ?

— Il y a une pratique, et un nom de nombre, parce qu'il faut qu'il y ait quatre orients, ou six si l'on prend le haut et le bas en plus. Si vous connaissez un peu la Chine, vous voyez que vous avez la mer d'un côté, puis la terre jaune d'un autre côté ; le froid peut être le noir ou le blanc... on donne une explication qui vaut ce qu'elle vaut.

Les mots, c'est très joli, mais on ne les connaît que dans la synchronie. Pour en faire l'histoire il faut que la langue ait été dépouillée, qu'il y ait des thesaurus : tel mot apparaît seulement à telle époque, etc. Ou bien voir l'atlas linguistique de la région.

Les syllabes et la longue durée : cycles

— Dans *la Phonologie panchronique* vous dites qu'il y a une sorte de cycle linguistique : les mots s'allongent avec toutes sortes d'affixes et de redoublements, puis les syllabes implosent et provoquent des contractions qui ramènent aux mots courts, et ça recommence. Vous suggérez pourtant que ce n'est pas un cercle parfait ?

— Comme toutes les théories, ça ne marche que « toutes choses égales d'ailleurs », comme on dit en mathématiques. Mais les langues ne sont jamais isolées. Ou bien vous avez une langue ancienne conservée alphabétique comme le latin, qui vous réinjecte des mots longs dans une langue à mots courts. La langue ne devient jamais d'un monosyllabisme absolu.

— Qu'il y ait des mots longs réinjectés tient à l'influence d'une langue savante ?

— Évidemment.

— Le français s'est fabriqué des mots longs hors de l'influence du latin : un mot comme « aujourd'hui » par exemple.

— Ça c'est autre chose. Mais les monosyllabes sont évités à partir du moment où vous n'avez pas un système phonologique suffisamment compliqué. Les langues d'extrême-orient ont pu devenir monosyllabiques grâce aux tons...

— Mais est-ce que ça ne peut pas être l'inverse ; parce que les langues devenaient monosyllabiques, il y a eu spécification très intense du système phonologique ?

— ... parce qu'en Europe, ils n'ont pas eu de chance : il est

apparu des tons dans les langues germaniques de la région rhénane, mais c'est resté à l'état de patois. Il est apparu des tons en Scandinavie, qui existent encore en Norvège et en Suède. Le suédois est peut-être une des langues les plus monosyllabiques d'Europe. Tout dépend des circonstances. Parce que les Suédois n'allaient pas imiter les Finnois, qui étaient leurs conquis. Tout cela tient à la situation historique et géographique. Les mots latins qui étaient déjà monosyllabiques, en français allaient se confondre avec les autres : en latin vulgaire on a mis un suffixe, *sol* est devenu *soleil*, *apis* est devenu *abeille*, etc. Cette réaction parce que le français tendait à être une langue dysyllabique.

Les tons

— Est-ce qu'il était invraisemblable qu'on aboutisse à des tons, puisque le nombre des syllabes a été réduit en général du latin au français ?

— Les tons des langues d'Extrême-Orient ont été produits par l'existence de consonnes laryngales, qui n'existaient pas en latin, ni ne sont apparues ailleurs. Le glottal-stop de l'allemand n'est pas phonologique, il est la conséquence d'un accent sur une initiale vocalique. Au contraire en Extrême-Orient, il y avait eu des glottal-stops et des /h/ en fin de syllabe. Un Français a du mal à prononcer un /h/ final. Des langues polysyllabiques avec laryngales existent dans le sud de l'Indochine, et montrent que les laryngales ont existé avant les tons et en sont une des origines. Ces gens ont l'habitude de « jongler » avec leur larynx, ce qui ne s'acquiert pas facilement.

Dans les régions à consonantisme riche, comme le Caucase ou ailleurs (où vous avez trois sortes d'occlusives par exemple), il y a un exercice du larynx à l'intérieur du système consonantique. Dans les langues d'Extrême-Orient, du Centre de la Chine, il y a des langues comme ça. Au Caucase, ça n'a pas produit de tons. Les langues sont restées très archaïques, avec des prononciations très laryngales, mais sans évoluer ; enfin en abkhaz ou en tcherkess, des mots sont réduits à une consonne.

— Vous pensez donc qu'il y a des langues plus archaïques que d'autres.

— Je n'en sais rien. Je ne suis pas archéologue !

— N'exagérez pas, vous avez beaucoup fait vous-même pour expliquer le passé. Pour le chinois par exemple.

— J'ai simplement démystifié, en disant que les Chinois seront toujours chinois et resteront chinois. Mais la prononciation ce n'est pas anatomique, c'est l'utilisation des muscles, qui n'est pas fixée à l'avance. C'est un dynamisme, ou une « énergie » comme on dit en grec. Wilhelm von Humboldt dit que la langue n'est pas quelque chose de figé, c'est quelque chose qui fonctionne. Vous me demandiez à

un moment si l'indo-européen selon moi était une langue ou une fiction. Le problème, c'est qu'on ne peut pas reconstituer intégralement le passé, parce que dans le passé il y a des choses qui ne laissent pas de trace, simplement. Un trait pertinent actuel provient toujours de quelque chose, mais il peut disparaître, et vous ne pouvez pas le retrouver.

Ce qui se perd et ce qui se crée

— Et d'autres traits, complémentairement, se créent ?

— Mais ils se créent en provenant de transformations. Tout ce qui est actuel peut être nouveau du point de vue matériel, mais provient de quelque chose qui s'est transformé. Les tons actuels proviennent de l'évolution d'une occlusive initiale, ou d'une laryngale finale qu'on peut reconstituer.

— Le système s'y retrouve ?

— Il y a des pertes absolues, exactement comme dans l'évolution des êtres vivants. Tous les êtres vivants actuels proviennent d'êtres vivants du passé, mais il y a des êtres vivants du passé qui n'ont plus de représentants actuels. C'est comme les dinosaures : je ne peux pas vous dire s'il y a eu des « langues dinosaures » dans le passé qui ont pu disparaître. Au point de vue traces, pour l'instant, je ne vois pas comment les retrouver. Il y a peut-être des vibrations qui sont enregistrées dans les coquillages, je ne sais pas.

— S'il y a des pertes absolues, et pas de création, cela va en se simplifiant, en somme ?

— C'est pour cela que les mots rétrécissent. Et à un moment il faut recommencer, il faut que tout ça se regroupe pour recommencer l'évolution.

— Mais si on perd des traits, on ne peut pas recommencer sur les mêmes bases sur quoi on avait autrefois commencé ?

— Mais qu'est-ce que vous en savez ?

— Puisqu'il y a des pertes absolues.

— Bon. Imaginez une langue qui est dégéminée. C'est le cas par exemple en Océanie. A ce moment, pour exprimer le pluriel ou quelque chose d'analogue dans les verbes, la réitération, vous avez le redoublement : *pafa* devient *papafa* ; ce *pap-* peut se simplifier en géminée et ça recommence à évoluer. Parce que l'augmentation des mots, il n'y a pas trente-six manières : il y a le redoublement, ou se joindre à un autre.

— Mais au début du second cycle, si je puis dire, lorsqu'on se remet à produire des géminées, quel genre de perte y-a-t-il à enregistrer ?

— Je n'en sais rien ! On n'a pas de témoignage assez long et assez précis. La reconstitution de l'indo-européen ne peut pas être prise pour une langue réelle. Il y a des tas de choses qu'on ignore. En par-

ticulier les tons. On a reconstitué des laryngales comme le /h/ du hittite, etc. A ce moment-là, ces laryngales auraient pu comme en Extrême-Orient fabriquer des tons. C'est ce qui a eu lieu en vieux slave et en grec puisque la différence d'accent était une différence de ton. Mais en grec et en slave, c'est remplacé par un ton ordinaire, par la place de l'accent : c'est la différence en russe entre *goród* et *górod*, qui à l'origine étaient des monosyllabes avec des tons différents, montant ou descendant. Là, il y a un cas très rare de passage d'une syllabe à deux. Ce sont des cas exceptionnels, comme en français le latin *mel* qui passe à *miel*.

Si on vit assez longtemps, l'avenir est vérifiable ; le passé n'est pas vérifiable.

L'affreux positiviste

— Vous êtes d'accord avec M. Hagège sur ces questions d'évolution des langues ?

— En gros on est d'accord. Ces questions de cycles, je les ai empruntées à la géographie. Le cycle d'érosion des géographes, c'est une notion relativement claire et vérifiable.

— Où est-ce que vous n'êtes plus d'accord avec M. Hagège ?

— Oh je ne sais pas. De temps en temps il dit qu'il est polygénétique. On ne peut rien dire. Vous avez par exemple des régions avec des langues à clic, comme en Afrique du Sud : est-ce que c'est des restes anciens, ou des phénomènes nouveaux, on n'en sait rien.

— Vous pensez que c'est une hypothèse invérifiable ?

— Évidemment ! C'est l'exemple, pour moi, de mots sans signification. Je suis un affreux positiviste, à ce compte-là. Le problème est de savoir d'abord quelle est l'évolution du larynx, puisque tout de même les singes anthropomorphes ne parlent pas. Qu'est-ce qui dans la station debout a été obligatoire, pour que les gens ne s'étranglent pas en mangeant : s'ils mangaient debout, ils ont dû exercer leur larynx pour ne pas s'étrangler.

(S'intercale ici une digression sur Leroi-Gourhan et les hommes préhistoriques.)

Traductions

— Vous parlez une quantité de langues ?

— Je ne parle rien du tout. J'ai des dictionnaires pour péniblement déchiffrer ce qui m'intéresse. Vous avez lu l'éloge funèbre que m'ont fait Madame Delamarre et Hagège quand j'ai eu le prix de l'Union Rationaliste ; vous avez vu ce que raconte Hagège : le pauvre Hagège est un auditif, et moi je n'arrivais pas à apprendre l'anglais

par correspondance ! Je lis le russe et l'anglais, à peu près. J'ai été étonné de trouver des difficultés en italien.

— Vous avez traduit des choses ?

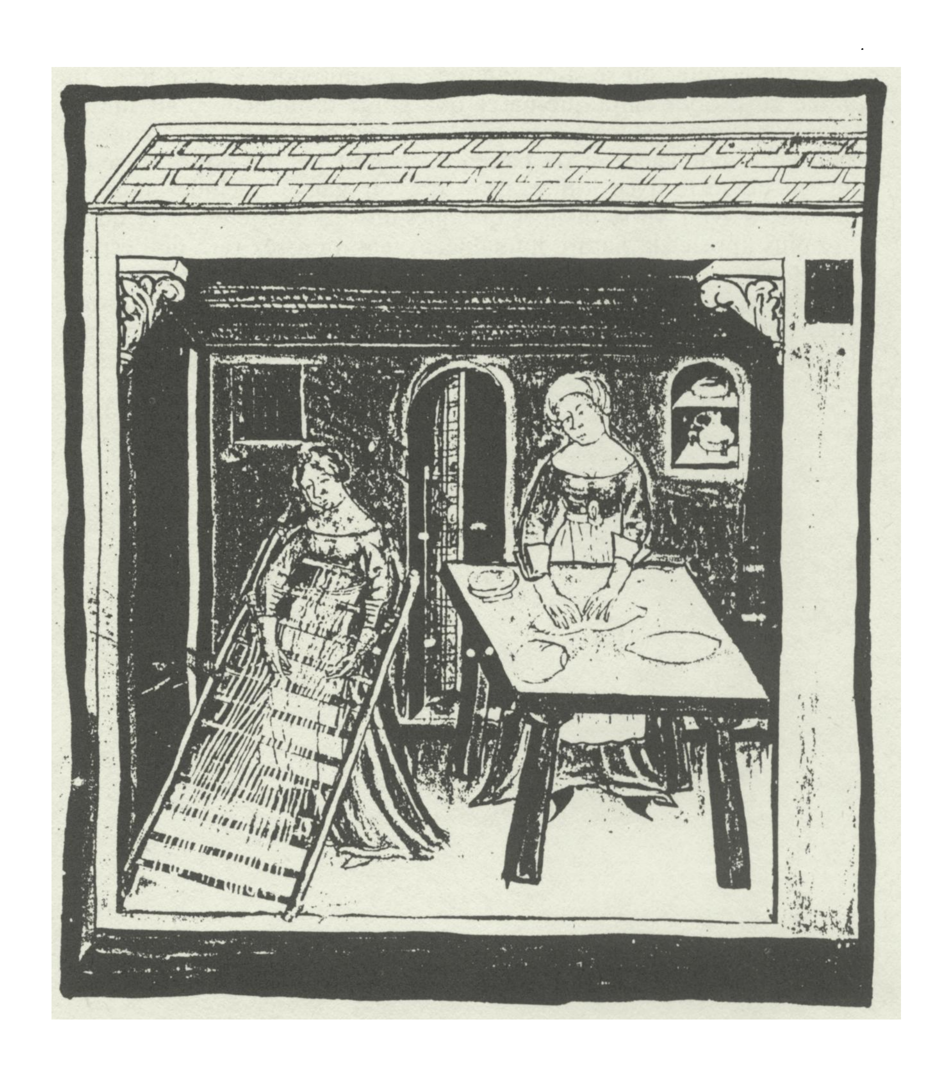
— J'ai traduit les articles de N. Vavilov[2] quand j'étais en Russie. C'est amusant parce que le russe est une langue emprunteuse, il emprunte au français et à l'allemand. *Narodnost* c'est Volkschaft, c'est le calque de l'allemand. Pour comprendre ces textes russes, on retombe dans toute l'histoire de l'étymologie européenne. Le russe est l'une des plus européennes des langues.

2. N.I. Vavilov, né en 1887. Élève à Cambridge du généticien W. Bateson, il devint le grand spécialiste soviétique de la génétique appliquée aux plantes. Il organisa sur l'ensemble du territoire soviétique plusieurs centaines de stations botaniques (dont plusieurs furent visitées par A.-G. Haudricourt) et voyagea partout dans le monde. Il s'intéressa surtout à l'origine et à la dispersion des plantes cultivées. Attaqué violemment par Lyssenko, il fut arrêté en 1940, emprisonné, et mourut dans un camp en 1943.

UN MOT DE CLAUDE HAGÈGE

Ceux qui ont eu l'heureuse fortune de rencontrer Haudricourt et qui savent écouter ou se sont habitués à comprendre à demi-mots un homme au propos elliptique parce que gorgé d'implicite pour initiés, ont déjà beaucoup dit ou écrit sur lui. Avec ce savant apparemment dépourvu d'indulgence et de patience, il n'est pas un court entretien dont on ne sorte avec l'impression d'avoir gagné quelque chose en humanité, d'avoir vu se dissiper quelques-uns des mystères de ce qu'on n'ose plus appeler la nature humaine. Aventure assez rare de l'esprit, où l'on entend se révéler les raisons profondes des choses, si longtemps recherchées, et où l'on hésite entre l'admiration et le rire devant ce qui paraît aller de soi, qui impose sa très simple et confondante évidence, mais à quoi, naturellement, personne n'avait jamais pensé.

Claude Hagège, janvier 1989



FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES
Tacuinum sanitatis, B.N. Vienne, S. nova 2644, fin XIV*e siècle.*

ORIENTATIONS

Quoi de plus ordinaire aujourd'hui qu'un paquet de pâtes alimentaires ? Chacun sait qu'il contient un aliment déshydraté, manufacturé industriellement, à base de semoule ou de farine, d'eau et éventuellement d'œufs, destiné à être cuit à l'eau puis assaisonné. Hors de certaines cuisines nationales ou locales, les pâtes alimentaires en Europe sont considérées comme des articles d'épicerie que l'on ne conçoit pas de confectionner soi-même. Cependant, avant leur diffusion importante grâce à l'industrie, elles étaient l'objet d'une production à la fois domestique et artisanale en Italie (Sereni, 1958), dans le sud et l'est de la France et probablement aussi en Europe centrale et orientale. Ce sont ces denrées, d'une durée de conservation limitée, qui nous intéressent ici.

Leurs modes de fabrication, leur cuisine et leur composition suffisaient à les définir et à les distinguer d'autres nourritures céréalières. Dans « La Description des Arts et métiers », de l'*Encyclopédie* (Malouin, 1767) on voit que le « vermicellier » vient après le meunier, fournisseur de farine et de gruau, et que son activité est parallèle à celle du boulanger dont elle se distingue tout en y étant plus ou moins associée :

> « L'Art de faire des pâtes est une branche de celui de la Boulangerie. Le métier du Boulanger est celui de faire de la pâte et de la cuire au four, comme le métier du Vermicellier est celui de faire des pâtes et de les sécher à l'air. »

Dans un contexte où la boulangerie a une importance considérable, il est normal que le travail des pâtes alimentaires soit défini en référence à celui du pain qui l'a précédé dans le temps. Mais il est tout aussi important que les pâtes alimentaires ne puissent être confondues avec le pain. Pour l'auteur de l'« Art du vermicellier » la cuisson au four du pain, mise en parallèle à un séchage des pâtes semble importante pour leur définition respective comme résultat d'une pratique professionnelle. Du point de vue de leur usage domestique et de leur représentation, en revanche, ce qui oppose en fait les pâtes au pain, c'est non seulement leur cuisson, au four pour le pain, à l'eau pour les pâtes, mais aussi leur composition, d'un côté pâte levée, de l'autre pâte sans levain [1].

1. Curieusement, dans l'*Art du vermicellier*, il est fait allusion à l'utilisation de levain dans la fabrication de certaines pâtes (Malouin, 102).

A partir de cette distinction entre pâtes alimentaires et pain, nous avons élaboré une définition du produit « pâtes » permettant d'éviter leur assimilation à d'autres préparations du type *poudings, fars* etc. qui leur sont apparentées par la composition et le mode de cuisson :

> Les pâtes alimentaires sont des produits manufacturés — au sens étymologique du terme. Leur matière composante est le résultat du pétrissage de la farine de blé (ou semoule, s'il s'agit de blé dur)[2] avec de l'eau. La « pâte » obtenue est ensuite façonnée ou découpée en petites formes que l'on fait cuire en milieu humide (eau ou vapeur). Elles peuvent éventuellement subir une dessiccation en vue de leur conservation et deviennent alors un aliment de conserve.

Les analyses qui suivent ont été conduites dans cette perspective, mais cette définition n'a qu'une valeur heuristique et procède d'un découpage moderne du paysage alimentaire.

Références bibliographiques

MALOUIN Paul-Jacques, 1767, *Description et détails des Arts du meunier, du vermicellier et du boulanger*, Genève, Slatkine Reprints, 1984.

SERENI Emilio, 1958, "Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno : i Napoletani da « mangiafoglia » a « mangiamaccheroni »", in ID, *Terra nuova e buoi rossi*, Turin, Einaudi Paperbacks, 122 : 292-371, 1981.

2. On peut éventuellement ajouter à la pâte, du sel, des œufs entiers ou non, ou même des légumes cuits.

Françoise SABBAN-SERVENTI

RAVIOLI CRISTALLINS ET TAGLIATELLE ROUGES : LES PÂTES CHINOISES ENTRE XII^e ET XIV^e SIÈCLE

La première manche de l'histoire des pâtes en Chine

En Chine, la transformation sémantique du mot *bing* (aujourd'hui, galette, crêpe ou forme) au cours des siècles nous raconte la première étape de l'histoire des pâtes alimentaires et de leur statut comme nourritures céréalières (Sabban, 1990).

Lorsqu'on peut dater les premiers usages alimentaires du blé dans ce pays, vers le IIIe siècle avant J.-C., les préparations à base de sa farine sont alors dénommées *bing*. Ce mot désigne à la fois ce que nous appellerions aujourd'hui des pâtes alimentaires, mais aussi des pains levés, cuits à la vapeur, ou encore des galettes rôties sur plaque. Si *bing*, dans un premier temps, connote la farine de blé, son acception s'élargit très progressivement jusqu'à pouvoir désigner toute une série de préparations céréalières ayant une forme particulière (Sabban, 1990)[1]. Nous avons ainsi montré que le sémantisme de *bing* était en réalité fondé sur l'idée d'une plastique définie, — matérialisée dans des pains, des galettes et des pâtes alimentaires —, s'opposant à celle de masses « informes » que sont les bouillies, polenta et autres porridge en grains entiers, concassés ou moulus. L'évolution sémantique du terme entre le IIIe siècle avant J.-C. et le VIe siècle après J.-C. s'explique alors dans l'importance progressive prise par le concept de forme au dépens de la référence à la matière composante de ces préparations.

Mais les choses n'en sont pas restées là. Si au VIe siècle, le célèbre traité d'agriculture *Qimin yaoshu* contient quatorze recettes de *bing*

1. L'idée de « forme » est tellement prégnante dans l'acception comprise par *bing*, que dans le premier texte contenant des recettes culinaires, le traité d'agriculture *Qimin yaoshu*, datant du VIe siècle de notre ère, le chapitre intitulé *bing* inclut aussi une recette d'omelette type *tortilla* espagnole (Sabban, 1990).

dont les ingrédients de base, les modes de préparation et de cuisson sont des plus variés mais témoignent du sens « fondamental » que nous avons cru bon de lui attribuer, six siècles plus tard, *bing* a perdu cette valeur générique. Entre le XIIe et le XIVe siècle, période qui nous occupe ici, il ne réfère désormais qu'à des éléments de pâtisserie (salée ou sucrée) du type petits pains, galettes, ou crêpes, sens qu'il détient encore aujourd'hui, et il n'est quasiment plus employé pour désigner les pâtes alimentaires. Parallèlement, le mot *mian* dont le premier sens était, et est encore aujourd'hui « farine (de blé) », apparaît avec une signification générique proche du composé français actuel « pâtes alimentaires ».

Cette désignation différenciée de produits jusqu'alors appelés du même mot traduit bien le besoin à cette époque de nommer une catégorie alimentaire qui avait pris de l'importance et de la dissocier d'une autre avec laquelle elle ne pouvait plus être confondue.

Nous nous proposons donc de faire ici l'analyse de cette « nouvelle » catégorie, à partir de l'examen de textes de technique culinaire ou contenant des informations sur les habitudes alimentaires (traités culinaires, encyclopédie ménagère, descriptions de la vie de la capitale, manuel de lecture pour Coréens), mais dont les auteurs ont des points de vue différents, répartis sur une chronologie allant de 1147 à 1392[2]. Cette époque est marquée à la fois par le souvenir traumatisant du déplacement en 1126 de la capitale des Song de Kaifeng à Hangzhou au sud du Yangzi, et par la soumission, en 1279, de l'ensemble du territoire chinois au pouvoir mongol. Ces deux faits ont une incidence évidente sur notre propos.

De fait, l'accroissement de la consommation de pâtes de blé, constaté par les historiens, résulte en partie de changements d'ordre politique et économique survenus sous la dynastie des Song. Avec l'avènement des Song, puis le déplacement de leur capitale à la suite d'une poussée barbare continue commencée vers le Xe siècle et qui connaîtra son apogée en 1276 avec la chute de Hangzhou sous la pression mongole, le centre de civilisation chinoise s'est lentement déplacé vers le sud (Gernet, 1978 : 13-14), entraînant dans ce glissement une modification des habitudes et des goûts, et favorisant probablement la naissance d'une « nouvelle cuisine » chinoise.

Par ailleurs, l'afflux subit de populations venues du nord ayant des pratiques alimentaires nouvelles provoqua au début des Song du sud une augmentation du prix du blé. L'administration encouragea alors sa culture dans les zones sud en exemptant d'impôt ceux qui s'y consacreraient, ce qui provoqua une extension importante et constante des surfaces cultivées en froment dans ces régions (Zhu Ruixi, 1983 : 3).

2. Compte tenu, bien entendu, de la difficulté à dater certains textes. Nous nous sommes tenus aux datations couramment proposées par les spécialistes.

Du temps de l'ancienne capitale, nous disent les auteurs nostalgiques de la vie d'antan, certaines auberges s'étaient spécialisées dans la cuisine du midi destinée aux lettrés en mission ou de passage, non préparés à absorber les mets nordiques. Mais après le transfert dans le sud, les premiers restaurants de Hangzhou ayant été ouverts par des personnes originaires de Kaifeng, l'art culinaire venu du froid s'imposa, et bien vite, saveurs septentrionales et méridionales se trouvèrent confondues (*MLL* : 135 ; *DCJS* : 6). Ces témoignages nous renseignent à la fois sur l'élaboration d'une cuisine urbaine, mise au rang de cuisine nationale, et sur l'existence réelle d'une opposition nord/sud, traduite sur le plan culinaire, par le *topos* : les pâtes de blé au nord, le riz et ses vermicelles au sud (Qian Zhongshu, 1979 : 1169 ; Sabban, 1990).

La disparité des contenus de nos sources, pourtant contemporaines, n'est pas étrangère à ces inflexions des modes et des tendances culinaires dépendant à la fois de l'action des hommes et de l'influence des temps ou des lieux.

Pâtes mouillées, pâtes sèches, « pâtisseries »

Lorsque Meng Yuanlu, réfugié à Hangzhou, se souvient de Kaifeng, l'ancienne capitale des Song du nord, dans le rapport scrupuleux qu'il rédige des activités de la cité perdue (préface datée de 1148) (West, 1985), il ne manque pas d'énumérer celles tournant autour des différents commerces de l'agglomération : cabarets, restaurants, étals de boucherie, de poissonnerie et... boutiques de *bing*. Les *bing* étaient en effet confectionnés dans ce que nous appellerions des boulangeries-pâtisseries. Leurs dénominations indiquent qu'ils étaient frits, cuits à la vapeur, aromatisés au sucre, à la moelle, en forme de chrysanthème etc. Dans chaque fabrique, plusieurs personnes se relayaient sans arrêt pour façonner ces gâteaux, les décorer et les enfourner. Mais deux maisons seulement, les Zhang et les Zheng étaient très prospères, disposant d'ailleurs d'une installation dépassant la cinquantaine de fours[3] ! Cette spécialisation démontre qu'au XIIe siècle, le mot *bing*, effectivement, désignait des préparations de type pâtisserie et non des pâtes alimentaires. En revanche, si l'on en croit toujours ce texte, des plats divers de nouilles, appelés *mian*, figuraient, avec d'autres mets, au menu de restaurants spécialisés (*DJMHL* : 127-130)[4].

3. Cette remarque sur l'utilisation de fours est intéressante à plus d'un titre, car il est courant d'affirmer que l'art culinaire chinois ne recourt que très peu au four. Elle laisse supposer d'une part, que la Chine a véritablement connu une époque où les *pâtisseries* au sens de préparations à base de farines, cuites au four, étaient courantes et appréciées, ce qui ne sera pas le cas après les Song apparemment, et d'autre part, que cette activité devait être artisanale et commerciale.

4. Ces commerces étaient appelés *shidian* « boutiques de mets ».

Un siècle plus tard, la table des matières et le plan d'une encyclopédie ménagère datant des environs de 1263 (Shinoda, 1987 : 128) confirment cette distinction établie désormais entre les *bing* et d'autres types de préparations à base de farine, comme les pâtes. Non seulement les *bing* y sont regroupés dans un chapitre particulier intitulé *congshipin* [secondaire-mets] « en-cas, pâtisseries »[5], mais les « pâtes », elles-mêmes, se voient séparées en deux sections, intitulées respectivement *shimian shipin* « pâtes humides » et *ganmian shipin* « pâtes sèches »[6].

Que recouvre donc cette distinction entre l'humide et le sec ? On pense immédiatement à celle faite dans la cuisine italienne entre *pasta asciutta*[7] « pâtes sèches » et *pasta in brodo* « pâtes en bouillon », catégories se référant à deux modes de préparation culinaire, l'une en sauce courte et l'autre en bouillon. Ici, cette opposition porte, semble-t-il, sur la cuisson des pâtes, et non, comme en Italie, sur leur cuisine ultérieure : dans ce traité chinois, les « pâtes humides » sont bouillies, tandis que les « pâtes sèches » sont cuites à la vapeur. Néanmoins, dans la mesure où l'on ne sait pas comment les pâtes humides étaient servies, leur degré d'humidité dépendant en fait de la quantité et de la consistance de leur accompagnement, et comme il était possible d'ajouter du bouillon à leur assaisonnement après cuisson et égouttage (*SJQG* : 98), on peut supposer que cette distinction recouvre aussi deux types de préparations : celles servies en sauces (longues ou courtes) et celles présentées telles quelles. Il serait de même tentant de voir ici un partage en pâtes non farcies et pâtes farcies, puisque les différents types de ravioli, considérés comme des pâtes sèches, sont servis tels quels. Mais ce serait oublier les *hundun*, ces minuscules ravioli toujours consommés dans des bouillons et que l'auteur de l'*Encyclopédie ménagère* range comme il se doit parmi les pâtes humides.

Quoi qu'il en soit, ce texte manifeste un besoin de séparer ces préparations selon leur degré d'humidité. A l'extrémité de cette échelle, se situent les pièces les plus sèches, les « pâtisseries » (*congshipin*) cuites, selon les cas, au four, sur plaque ou frites.

5. *Congshipin* est glosé *dianxin* par les spécialistes (Long Qian'an, 1985 : 153), terme qui, aujourd'hui, renvoie à des « petites nourritures » ou « pâtisseries » consommées hors des repas ou en accompagnement de dégustations de boissons alcooliques et de thés.

6. Ce texte contient aussi un chapitre consacré aux « plats musulmans » *huihui shipin* et un autre aux « plats Jürchen » *nüzhen shipin*, les Jürchen étant une population sédentarisée et sinisée d'éleveurs d'origine toungouse, voisins des Chinois au XIIe siècle, qui prendront le nom dynastique de Jin, et forceront la dynastie des Song du nord à se replier vers le sud, puis seront eux-même détruits au début du XIIIe siècle par les Mongols. C'est l'un des nombreux signes de la pénétration en Chine à cette époque de goûts et d'habitudes alimentaires étrangères. A ce propos cf. Sabban (1983).

7. *Pasta asciutta* à ne pas confondre avec *pasta secca* « pâtes de conservation », par opposition à *pasta fresca* « pâtes fraîches ».

La confirmation que ce découpage est implicitement fondé sur une identification des modes de cuisson nous est donnée par la présence simultanée des *jiaor* « cornes, angles, coins » dans le chapitre des « pâtes sèches » et dans celui des « pâtisseries ». Ce sont alors dans le premier cas des ravioli cuits à la vapeur, et dans le second, des pièces de pâtisseries du genre rissoles ou chaussons. Ce n'est donc pas leur forme qui a déterminé leur appartenance à une catégorie, mais leur mode de cuisson.

Cette structuration de l'ensemble des mets à base de farine trouve un écho plus tardif dans une description de Hangzhou, nouvelle capitale des Song du sud (la Quinsai de Marco Polo !), largement inspirée d'ailleurs de celle de Kaifeng par Meng Yuanlao (West, 1985). L'auteur de ce texte datant de la fin du XIII[e] ou du début du XIV[e] siècle, est cependant beaucoup plus bavard que son prédécesseur, surtout lorsqu'il dépeint l'accumulation de vivres dont regorge la cité. Ainsi, parmi les magasins d'alimentation de la ville[8], ce sont les « restaurants » (*mianshi dian*, litt. "boutiques de pâtes") qui servent les « pâtes (humides) » dont l'*Encyclopédie ménagère* contient les recettes, et les « commerces de snacks, en-cas et pâtisseries » *(congshi dian)* qui vendent les *bing* et les « pâtes sèches » de notre traité d'économie domestique (*MLL* : 135-137). Mais, comme du temps de Meng Yuanlao, dans les *mianshi dian*, on ne débite pas seulement des pâtes, mais aussi quantité d'autres mets.

Il y a donc une certaines convergence de vue entre ces différents auteurs. Mais alors que d'un côté, nous disposons d'un classement apparemment neutre fondé sur des critères culinaires, de l'autre, l'organisation de la distribution alimentaire dans la capitale suggère une hiérarchie entre les différentes denrées qui n'est pas seulement le reflet de la valeur qu'on leur attribuait mais aussi celui de la place qu'on leur accordait dans le système alimentaire de l'époque. Les pâtes humides sont des *shi* « mets » tandis que les pâtes sèches et les pâtisseries sont des *congshi* « mets secondaires ». Et l'on peut supposer qu'ils n'étaient peut-être pas consommés dans une même séquence ou, au contraire, figurant les uns et les autres dans un repas, que les « mets secondaires » devaient suivre les autres. Mais seule une étude de la structure du repas pourrait confirmer cette hypothèse.

La logique classificatoire de l'*Encyclopédie ménagère* n'est pas aussi évidente dans tous les textes culinaires contemporains, même si le « Recueil de mets précieux et extraordinaires » des *Justes instructions pour le boire et le manger* (1330) témoigne d'une progression dans l'exposition un peu semblable à celle de la table des matières de l'*Encyclopédie ménagère*. En effet, parmi les toutes dernières recet-

8. Les commerces dénommés sont : *chasi*, maisons de thé, *jiusi*, cabarets, *fencha jiudian*, bistrots, *mianshi dian*, boutiques de pâtes = restaurants, *hunsu congshi dian*, boutiques de snacks, d'en-cas, en gras et en maigre, *mipu*, boutiques de riz = graineteries, *roupu*, boucheries, *xiangpu*, poissonneries (*MLL* : 130-139).

tes citées, douze[9], sur la cinquantaine mentionnant une préparation à base de farine[10], sont celles de mets entrant dans la catégorie des « pâtes sèches » cuites à la vapeur et des « pâtisseries » rôties sur plaque. Elles forment un petit ensemble dont les modes de cuisson sont d'ailleurs souvent précisés[11], alors que dans les recettes précédentes, où nous reconnaissons un certain nombre de noms de « pâtes humides », cités dans l'*Encyclopédie ménagère,* rien n'est dit sur ce point.

Dans *Le registre de cuisine* d'une certaine Mme Wu de Pujiang, l'organisation des recettes a été conçue d'une toute autre manière. Les trois préparations concernant notre sujet, *youjiar,* « rissoles », *hundun,* « ravioli en bouillon », et *shuihua,* « pâtes glissantes », sont intégrées dans un chapitre intitulé « Nourritures douces » *(tianshi)* bien qu'aucune des trois ne contienne le moindre élément sucré ou doux. L'auteur a choisi de regrouper dans un même ensemble des préparations à base de farine, ce que sont nos trois recettes, mais dans la majorité desquelles entre aussi un édulcorant : sucre, miel ou fruits secs.

Par ailleurs, la composition du traité du peintre-poète Ni Zan, le *Système d'alimentation du pavillon Yunlin,* ne semble obéir à aucune règle. Les recettes qui nous intéressent, huit sur cinquante deux, étant disséminées parmi les autres[12].

Quant au texte de Lin Hong, *Les vivres simples du montagnard,* il témoigne encore de l'usage du mot *bing,* avec son sens ancien. L'intitulé *tangbing*[13] qui, avant les Song, était l'appellation générique des « nouilles bouillies » (Sabban, 1990), concerne ici une recette de « ravioli en bouillon », appelés d'ailleurs *hundun,* dans le cours du texte, du terme courant à l'époque. De même, des « vermicelles » de fécule d'igname sont désignés par le terme *suobing* et Lin Hong précise qu'ils connaissaient le même usage que les *tangbing.*

L'ouvrage de Lin Hong, pourtant daté des alentours de 1266 (Shinoda, 1987 : 148) semble, de ce point de vue, le plus désuet de notre corpus. Faut-il expliquer cet archaïsme par l'originalité du texte dont l'auteur appartient à cette catégorie de lettrés qui aspirent à vivre retirés du monde (Freeman, 1979 : 171-174 ; Sabban, 1989) ? Comme la tradition le veut, ils se réfugient dans la montagne et vivent, en prin-

9. *Cang mantou, lunaifang mantou, jianhua mantou, shuijin jiaor, supi anzi, pielie jiaor, shiluo jiaor, tianhua baozi, helian douzi, heizir shaobing, niunaizi shaobing, zheng (?) bing.*

10. Le recueil contient 92 recettes au total.

11. On ne nous dit rien de la cuisson des *cang mantou,* et des *lunaifang mantou,* mais comme les *jianhua mantou* sont cuits à la vapeur, on peut en déduire qu'ils le sont aussi. Les *shaobing* portent dans leur nom, leur mode de cuisson *shao* « griller ». Cela explique-t-il qu'il soit superflu de le mentionner ?

12. *Zhumian* (1), *zhu hundun* (5), *huangque mantou fa* (6), *lengtaomian fa* (7), *tang mantou* (24), *shoubing* (27), *miniang hongsifen* (29), *shuilongzi* (36).

13. L'intitulé complet est *meihua tangbing,* « pâtes (ici ravioli) fleurs de pruniers » (*SJQG* : 20).

cipe, des seules ressources qu'offre leur environnement. Il leur faut donc, par nécessité, se contenter de nourritures simples qu'ils ne renoncent cependant pas à cuisinier avec attention et raffinement. Ce choix d'une existence quasi-érémitique oriente les références de Lin Hong. Il se tourne de préférence vers les exemples de ses prédécesseurs, dont il s'inspire souvent et dont les commentaires et les citations émaillent ses recettes. Ces paroles de vénérables anciens témoignent à n'en pas douter, d'une époque passée où *bing* pouvait encore désigner les pâtes alimentaires.

Terminologie des pâtes alimentaires

La terminologie des pâtes est à la fois riche et fluctuante malgré des stabilités surprenantes, stabilités qui sont parfois des pièges car un terme peut perdurer fort longtemps sans désigner la même réalité au cours des âges, l'histoire du mot *bing* en est une belle illustration.

Cette fécondité terminologique découle en partie des règles morphologiques du chinois qui, au regard de celles d'autres langues, paraissent très souples. En chinois, il est aisé de fabriquer des néologismes construits sur le principe *déterminant/déterminé*, similaire à celui qui gouverne la formation des mots composés en allemand. Ainsi, les auteurs ont théoriquement toute liberté pour « inventer » des noms de pâtes, plaçant en position de déterminé le terme générique *mian* « pâtes », et en déterminant tout item qualificatif. C'est pourquoi, malgré l'existence d'un fonds d'appellations communes à plusieurs textes, certaines d'entre elles ont une occurrence unique.

Par ailleurs, il faut bien distinguer les dénominations de pâtes telles que *jingdai mian* « *fettucine* [ceinture-*mian*] », *shanyao mian* « *gnocchi* d'igname [igname-*mian*] » », *juemian* « nouilles coupées [couper-*mian*] », dont le déterminant peut désigner un objet évoqué pour sa forme, un composant de la pâte ou encore un mode d'action, des intitulés de plats de nouilles, mentionnés essentiellement dans les descriptions de la capitale comme *Sanxian mian* « Nouilles aux trois fraîcheurs », *Jisi mian* « Pâtes à l'émincé de poulet », etc. où le déterminant renvoie à une information destinée au client sur la manière dont les pâtes sont cuisinées, assaisonnées ou présentées, leur qualité ou leur nature important moins à ce moment-là que leur réalisation culinaire.

En outre, l'emploi d'un composé autorise l'élision du dernier élément déterminé, ici le générique *mian*, dans la mesure où le contexte est suffisamment clair. Ainsi, dans les *Justes intructions pour le boire et le manger*, les « pâtes glissantes » *(shuihua mian)* sont simplement appelées « glissantes » *(shuihua)* d'après un processus lexical visant à l'économie, similaire à celui qui nous invite à dire frites pour pommes-frites ! De même les « pâtes égouttées » *(taomian)* sont-elles systématiquement appelées *tao, tao* devenant en quelque sorte un sous-

générique lui aussi dans *huaiye tao* « *Tao* aux feuilles de Sophora », *cuilü tao* « *Tao* en fils turquoise » ou encore *Zi'ai tao* « Mes *tao* préférées ».

Typologie des pâtes

La typologie que nous proposons ici s'inspire à la fois de la classification des différents mets à base de farine de l'*Encyclopédie ménagère* et de la distinction effectuée dans les descriptions de la capitale entre mets et mets secondaires.

Encycl.	pâtes humides *shimian*	pâtes sèches *ganmian*	pâtisseries *congshipin*
Descrip.	mets *shi*	mets secondaires *congshi*	

Mais nous ne retiendrons dans cet inventaire que les pâtes alimentaires *(mian)* « sèches » ou « humides ». Le contenu de nos sources étant assez hétérogène, — peu de noms sont cités dans tous les textes — la combinaison de ces deux découpages permet d'identifier certains noms de pâtes inconnus de l'auteur de l'*Encyclopédie ménagère.* S'ils figurent en effet au menu des restaurants de la capitale, on peut ainsi en déduire qu'ils font partie de la catégorie des pâtes humides.

MIAN *[Farine de blé-Pâtes]*

SHIMIAN (PATES HUMIDES)

MIAN

shuihua ≈ *« pâtes glissantes », ZKL, JJBY, YSZY, PTS (= tutumasi)*
jingdai ≈ *« fettucine », JJBY, YSZY, PTS*
hongsi ≈ *« tagliatelle rouges [rouge-filament] », JJBY, YSZY*
shanyao ≈ *« gnocchi d'igname » (Dioscorea opposita* Thunb.*), JJBY, YSZY*
suo ≈ *« spaghetti [cordon] », ZKL, JJBY*
gua ≈ *« pâtes suspendues », YSZY, PTS*
baihe ≈ *« gnocchi de bulbe de lys » (Lilium brownii* F.E. Brown), *SJQG*
luofu ≈ *« gnocchi de radis daikon » (Raphanus sativus* L.*), SJQG*
tuozhang ≈ *« paumelles [soutenir-paume] », JJBY*
cuilü ≈ *« pâtes fils turquoise », JJBY*
jizhua ≈ *« pâtes griffes de poulet », YSZY*
shoupie ≈ *« pâtes étirées à la main [main-étirer] », YSZY (= tutumashi)*
shoucuo ≈ *« pâtes roulées à la main [main-rouler entre les mains] », YSZY (= maqi)*

jue ≈ *« pâtes coupées », YSZY*
xi ≈ *« pâtes fines », YSZY*
gou ≈ *« crochets », JJBY*
≈ **si** « *vermicelles ? [mian-filament]* », *YSZY*

QIZI [Pièces du jeu d'échecs]

mixin ≈ *« cœurs de riz », YSZY, JJBY, PTS*
queshe ≈ *« langues de moineau », YSZY*
dingtou ≈ *« têtes de clou », YSZY*
qianyan ≈ *« œils-de-sapèque »*[14]*, YSZY*
liuye ≈ *« feuilles de saule », PTS*
xiangyan ≈ *« yeux d'éléphant ? [éléphant ?-œil] », PTS*

TAO [Egouttées]

leng ≈ *(mian) « pâtes froides », YLT*
cuilü leng ≈ *« pâtes froides en fils turquoise », SLGJ*
huaiye ≈ *« pâtes aux feuilles de Sophora » (Sophora japonica* L.*), SJQG*
zi'ai ≈ « *mes pâtes préférées* »[15] *SJQG*

HUNDUN [?]

≈ ≈ **pi** « *peau (enveloppe) de hundun* », *SJQG, JJBY*
≈ ≈ **fang** « *recette de hundun* », *ZKL*
chungen ≈ ≈ « *hundun à la racine d'ailante* »[16] *(Ailanthus altissima* (Mill.) Swingle*), SJQG*
zhentou ≈ ≈ *« oreillers », YSZY*
sunjue ≈ ≈ « *hundun à la farce de pousses de bambou et crosses de fougère* » *(Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn, dite « fougère Grand-Aigle »), *SJQG*

BOTUO [?]

hongsi ≈ ≈ *« tagliatelle rouges », SLGJ*
shanyu ≈ ≈ *« tagliatelle de patate douce », JJBY*
linlong ≈ ≈ *« tagliatelle brillantes », JJBY*
dihuang ≈ ≈ « *pâtes à la rehmannia* »[17]*(Rehmannia glutinosa* (Gaertn.)), *SJQG*

TUTUMASHI, TUTUMASI [transcrip. phon. du turc tutmač]

JJBY (= shuihua), YSZY (= shoupie), PTS (= shuihua)

GANMIAN (PATES SÈCHES)

MANTOU [?]

bo ≈ ≈ *« mantou à la pâte fine ? », JJBY*
cang ≈ ≈ *?? [grenier ?-mantou], YSZY*

14. L'œil désigne la petite ouverture carrée percée au milieu de la pièce de monnaie et permettant de l'enfiler en collier.
15. Il s'agit bien évidemment d'un intitulé de plat et non pas de la désignation d'une qualité de pâte.
16. Un morceau de racine de cet arbre est râpé en une poudre que l'on mélange à de la farine pour fabriquer les enveloppes des *hundun*.
17. La farine de ces pâtes est pétrie avec le jus de la plante.

lunaifang ≈ ≈ *« mantou farci à la tétine de cerf », YSZY*
jianhua ≈ ≈ *« mantou découpé en fleurs », YSZY*
huangque ≈ ≈ *« moineau en mantou », YLT*[18]
qiezi ≈ ≈ *« aubergine en mantou », YSZY*[19]

DOUZI [Poches]

helian ≈ ≈ *« chaussons aux graines de lotus », JJBY, YSZY*
zaxian ≈ ≈ *« chaussons aux farces variées », JJBY*
xiehuang ≈ ≈ *« chaussons au corail de crabe, JJBY*
e ≈ ≈ *« chaussons à la chair d'oie », JJBY*

BAOZI [Paquets]

shuijin ≈ ≈ *« baozi cristallins », JJBY*
tianhua ≈ ≈ *« baozi au trichosanthes ? », (Trichosanthes kirilowii* Maxim.)[20] YSZY
yu ≈ ≈ *« baozi au poisson », JJBY*

JIAOR [Cornes, coins]

shuijin ≈ ≈, **shuijing** ≈ ≈ *« ravioli cristallins », JJBY, YSZY, PTS*

FEN *[Fécules, amidons]*

hongsi ≈ *« fils rouges » YLT*
chou ≈ *« étirés », YSZY*
pian ≈ *« feuilles », YSZY*
suanzi ≈ *« jetons », YSZY*

Commentaires

Hormis les *douzi* et les *fen*, assez peu représentés par rapport à l'ensemble, et que nous examinerons ci-dessous, la quasi totalité de ces préparations est à base de farine de blé (?) appelée le plus souvent « farine blanche » *(baimian)* ou « farine de première qualité » *(toumian)*[21]. A celle-ci, on peut adjoindre de l'eau, du bouillon de viande ou de crabe, des jus de plantes crues, des tubercules cuits, du sang de mouton, etc... Pour faciliter le pétrissage et éviter que le pâton ne colle, il est fréquemment recommandé de saupoudrer le plan de travail avec de la fécule de haricot (de soja ?) et plus rarement de la fécule de riz. Une brie *(aobang)* est parfois employée pour faciliter

18. Cette recette est celle d'un pâté d'oiseau : l'animal est farci d'un hachis fait avec ses abattis puis enfermé entier dans une pâte levée et cuit à la vapeur. Il peut aussi être frit à la grande friture (*YLT* : 6).
19. Il s'agit en fait d'une recette d'aubergine farcie. La forme de la préparation a probablement motivé son appellation (*YSZY* : 42).
20. Identification non certaine, dans la mesure où cette plante, utilisée habituellement pour la fécule que l'on tire de ses racines séchées, connaît ici un usage sous sa forme fraîche semble-t-il.
21. Elle n'est jamais appelée *(xiao)maimian* « farine de blé ».

le malaxage de la pâte et le laminage s'effectue quelquefois à l'aide d'un rouleau à pâtisserie *(guluchui)*.

S'il arrive de faire sécher les pâtes avant de les faire cuire (*JJBY, suomian* : 361) en les préparant quelques heures à l'avance (*YLT, zhumian* : 1), on ne mentionne jamais la dessiccation pour conservation.

Certains textes décrivent leurs modes de fabrication, ce que nous verrons ci-dessous, tandis que d'autres ne fournissent que brièvement les éléments de leur accommodement. Ainsi les *Justes instructions pour le boire et le manger*, pourtant riches en recettes de pâtes, ne nous renseignent pas sur leurs modes de préparation. Le texte se présente comme un aide-mémoire destiné à un lecteur averti, et si l'on connaît les ingrédients d'un bouillon ou d'une sauce, il est néanmoins quasiment impossible de savoir comment ces pâtes, une fois confectionnées, étaient cuisinées, assaisonnées et présentées.

Les pâtes mian

Chaque auteur a ses préférences, mais les « pâtes glissantes » retiennent l'attention de plusieurs d'entre eux. Leur fabrication par trempage du pâton dans l'eau pendant un certain temps ou par son malaxage prolongé donne un type de pâtes pauvres en amidon et que le gluten de la farine rend probablement glissantes comme leur dénomination le suggère. On ne sait pas grand chose de leur forme obtenue par l'étirement de petites boules, effectué à la main au moment de les jeter dans l'eau de cuisson (*ZKL* : 31). Si l'on en croit l'*Encyclopédie ménagère* qui donne les recettes les plus détaillées, les autres pâtes, appelées *mian*, diffèrent des « pâtes glissantes » en ceci qu'elles ne demandent pas toujours un trempage du pâton dans l'eau, qu'elles ont des formes variées obtenues par laminage au rouleau puis découpage, ou qu'on ajoute à la farine un autre ingrédient, comme purée de légume cuit, jus végétal frais ou bouillon de crustacé. Ainsi les *suomian,* une espèce de spaghetti, sont comparées aux « pâtes glissantes » pour la fabrication du pâton, mais elles sont ensuite roulées (avec les mains ?) sur une table, puis mises à sécher quelque temps avant de descendre dans la casserole. Pour les « *fettucine* » *(jingdai mian)*, comme pour les « pâtes glissantes », un long malaxage du pâton à l'aide de la brie[22] est nécessaire avant de le laminer en une feuille très fine qui sera découpée en lanières. Les « paumelles » *(tuozhang mian)*, quant à elles, s'obtiennent par division du pâton en petites boules, étalées au rouleau à la dimension du diamètre d'une petite coupe à vin. Les *shanyao mian*[23], semblables aux *gnocchi di patate*

22. Si l'on ne dispose pas d'un tel instrument, il est conseillé de malaxer avec le poing une centaine de fois jusqu'à ce que le pâton ait atteint l'état désiré (*JJBY, shuihua mian* : 361).

23. Cette recette décrite dans les *Justes instructions* porte un autre intitulé dans l'*Encyclopédie ménagère*. Elle est appelée *shanyao boyu* « poissons frétillants d'igname », *boyu* étant une métaphore désignant de petites formes allongées nageant dans l'eau. Sous l'intitulé *shanyao mian*, en revanche, on trouve une recette d'igname écrasée, cuite en une galette à la poêle puis découpée comme des *mian* !

italiens actuels, sont faites d'un mélange de farine et de purée d'igname. Les « *tagliatelle* rouges » *(hongsi mian)* nécessitent la préparation préliminaire d'un bouillon épicé de crevettes fraîches destiné à colorer d'une belle teinte rouge la farine à laquelle on le mélangera.

Les pâtes qizi

Après les *mian*, ce sont les plus fréquemment mentionnées. Leurs recettes et leur désignation même, évoquant la forme d'une pièce du jeu d'échecs chinois, indiquent qu'elles sont découpées en petites unités, contrairement aux fils, filaments, lanières, « baguettes » ou même minigalettes des pâtes *mian*. Les « cœurs de riz » sont apparemment les plus connus :

> Pétrir de la farine de première qualité avec de l'eau froide et du sel, la travailler avec la brie et l'étendre en une feuille fine, puis découper en petits *qizi*. Les séparer les uns des autres avec un crible et les recouper au couteau. Les séparer encore, puis recouper les plus gros. Jeter les résidus (*JJBY* : 362).

Les pâtes tao

Réputées depuis les Tang (618-907) au moins, ces pâtes semblent avoir les faveurs des gourmets, surtout lorsqu'elles sont d'un beau vert ou servies dans un bouillon frais comme rafraîchissement contre la canicule. Lin Hong, dans *Les vivres simples du montagnard*, cite dans sa recette de « *Tao* aux feuilles de Sophora *(huaiye tao)* » (*SJQG* : 18) le passage suggestif d'un poème de Du Fu (712-770) consacré à ces pâtes teintées par le jus extrait de jeunes feuilles de sophora :

> Du sophora les plus hautes feuilles
> Pour le cuisinier on cueille
> A la farine fraîche du marché
> On mêle la liqueur exprimée.
> Cuites par la grâce du chaudron
> Au déjeûner elles emportent l'affliction[24].

Tout aussi appréciées sont les « *tao* froides », que l'on vend dans les échoppes de Hangzhou et que le peintre-poète Ni Zan (1301-1374) accommode avec un fumet de poissons de rivière. Cuits en gelée et débarrassés de leurs arêtes, ils sont coupés en tranches égales et disposés en un coussin au fond du plat. Les *tao* placées dans cet écrin sont ensuite arrosées d'une sauce, haute en goût, où dominent jus de gingembre frais, clavalier pilé, vinaigre et sauce claire de condiment

24. Notre traduction respecte le sens de cet extrait de poème, mais ne doit pas être considérée comme un travail définitif, exercice qui demanderait une recherche philologique plus approfondie.

jiang (*YLT* : 7). Mais c'est en lisant la recette des « *Tao* froides en fils turquoise » de Chen Yuanjing, l'auteur d'un annuaire des festivals de la capitale des Song du nord mais surtout, pour notre propos, d'une encyclopédie de la vie matérielle, écrite vers la fin du XIIIe siècle (West, 1985 : 66, 100 ; Franke 1975 : 172) que nous comprenons d'où leur vient cette appellation *tao*. *Tao* signifiait, et signifie encore, laver dans un crible ; les sables aurifères et le riz sont ainsi nettoyés de leurs impuretés. Dans ce texte sont décrits le pétrissage de la pâte avec le jus des jeunes feuilles de sophora, son laminage et son découpage en lanières fines, mais aussi la cuisson et l'assaisonnement. Les pâtes *tao* une fois cuites, doivent être *plongées dans l'eau froide* avant d'être égouttées, comme on le ferait du riz que l'on veut laver.

Les ravioli hundun

Si les mots *tao* et *qizi* ont disparu des menus des restaurants chinois d'aujourd'hui, celui de *hundun*[25] y figure toujours et désigne de petits ravioli à la pâte quasiment transparente, repliée sur leur farce en une petite bourse, nageant dans un bouillon clair.

Les *hundun* étaient vendus dans les deux capitales, et à Kaifeng, certaines échoppes s'étaient même spécialisées dans leur fabrication (*DJMHL* : 29). Hormis les *Justes instructions* et le *Système d'alimentation du pavillon Yunlin*, les traités culinaires ne fournissent généralement que la recette de leur « peau » *(pi)*, laissant le choix au cuisinier quant à la farce, « maigre ou grasse » dit l'auteur de l'*Encyclopédie ménagère* (*JJBY* : 362).

Les bords de ces petites enveloppes doivent être bien amincis sans nuire à la solidité de l'ensemble. On leur donne de jolies formes, carrées (*ZKL* : 31 ; *YLT* : 5), joufflues comme des oreillers[26] (*YSZY* : 25), minuscules comme des graines de gleditsia[27] (*SJQG* : 21), ou encore élégantes comme les fleurs du prunier :

> Faire d'abord tremper des « prunes blanches » et de la poudre de santal dans de l'eau que l'on mélangera à la farine pour faire une pâte. Faire les enveloppes de *hundun* avec cette pâte. Sur chaque pli [de la feuille de pâte] découper [des formes] avec un emporte-pièce figurant une fleur de prunier. Faire cuire à l'eau bouillante puis présenter dans un bouillon de poulet bien clair (*SJQG* : 20-21).

25. On les trouve sur les cartes des restaurants chinois de Paris sous la transcription d'inspiration cantonaise de *wonton* !

26. L'oreiller chinois était fait d'une matière dure (bois, céramique ...) et pouvait avoir des formes très diverses, la plus courante aujourd'hui est celle d'un petit traversin court concave en son milieu, pour épouser la courbure du cou.

27. *Gleditsia sinensis* Lam., arbre à gousses bien connu en Chine pour ses propriétés médicinales.

Les *hundun* sont les seuls ravioli classés parmi les pâtes humides et c'est leur petite taille qui semble les distinguer des autres pâtes farcies.

Les pâtes botuo

Classées parmi les pâtes humides, les *botuo* ont une longue histoire puisqu'on en relève une recette dans le *Qimin yaoshu*, traité d'agriculture du VIe siècle (*QMYS* : 510). Dans notre corpus, ce sont des *tagliatelle* plus ou moins fines. Le mot *botuo*, très usité sous les Tang pour désigner les nouilles en bouillon *(tangbing)* selon le grand lettré Ouyang Xiu (1007-1072), cède la place à *mian* dans notre corpus. Gao Cheng (actif vers 1078-1085), compilateur d'un dictionnaire sur l'origine des choses, confirme en partie son célèbre contemporain en estimant que *botuo* est tout simplement un synonyme de *mian* (*SWJY*, 9 : 334). De fait, dans nos textes, les pâtes *hongsi botuo*, et celles impliquant un mélange de farine avec un jus végétal *(dihuang botuo)* ou un tubercule cuit *(shanyu botuo)* sont plus fréquemment désignées par un composé de base *mian* (cf. tableau).

Les pâtes tutumashi ou tutumasi

Même si les *tutumashi* n'occupent pas une place centrale dans cet inventaire, elles ne sauraient être passées sous silence, car leur appellation même les désigne à l'attention. D'après les philologues qui se sont intéressés au texte des *Justes instructions* pour ses particularités linguistiques — il contient en effet un grand nombre de transcriptions phonétiques de l'arabo-persan, du mongol et du turc (Sabban, 1983 ; Buell) —, *tutumashi* (relevé aussi dans l'*Encyclopédie ménagère* et dans le *Livre de lecture pour Coréens* sous la forme *tutumasi*), correspondrait au mot turc *tutmač* signifiant pâtes (Franke, 1970 ; Lao, 1969). La recette en est d'ailleurs incluse dans un chapitre de l'*Encyclopédie ménagère* intitulé « mets arabes » *(huihui shipin)* signifiant par là qu'il s'agit bien d'un plat d'importation ! De fait Charles Perry affirme que *tutmaj*, nom d'origine turque, désigne des pâtes dans deux traités culinaires arabes du XIIIe siècle (1981 : 96)[28].

L'intégration de cette recette dans les *Justes instructions* et le *Manuel de lecture pour Coréens* n'est pas surprenante vu la nature de ces deux textes ; le premier, écrit par le diététicien officiel du souverain mongol Tuq Temür, est issu d'un milieu par définition ouvert sur l'extérieur et le second s'adressait à des étrangers, habitués à voya-

28. On trouve encore aujourd'hui des recettes de « *tutmač* » dans la cuisine arménienne. Cf. par exemple la recette de *Pâtes et Yoghourt* en potage *(Tetmadjov madzounabour)* tiré d'un ouvrage récent (Tchakmakian, 1986 : 32). On relève aussi la mention des *tutmach*, dans les écrits du poète-gastronome persan Bushaq de Shiraz (XVe siècle) (Algar : 1989).

ger dans la Chine mongole, donc avertis des façons de l'époque. Cela est plus surprenant de la part de l'auteur de l'*Encyclopédie ménagère* si on persiste à la dater du milieu du XIIIe siècle comme c'est l'habitude. Les autres traités culinaires contemporains ne mentionnent pas ces pâtes turco-musulmanes ! Mais il faut dire que ces ouvrages de *cuisine chinoise* n'ont aucune vocation encyclopédique et sont, pour certains, comme *Les vivres simples du montagnard* ou le *Système d'alimentation du pavillon Yunlin*, écrits par des lettrés aux goûts raffinés qui n'avaient cure de noter pour la postérité des goûts cosmopolites et peut-être peu orthodoxes à leurs yeux.

Les mantou, baozi et jiaor

Mentionnés tous les trois dans le titre d'une recette de l'*Encyclopédie ménagère*, ces trois « pâtes farcies » sont confectionnées selon les mêmes instructions. Leurs noms suggèrent cependant des formes variées dont nous ne savons rien. C'est d'ailleurs sûrement par référence à leur apparence que les *qiezi mantou* « aubergines en *mantou* » sont ainsi désignées, car ce ne sont pas des pâtes farcies à l'aubergine, comme on pourrait le croire, mais des « aubergines farcies », auxquelles il faut supposer une ressemblance avec les *mantou* !

Aujourd'hui, faits d'une pâte levée cuite à la vapeur, les *mantou* sont des boules de mie toutes simples tandis que les *baozi* sont des petits pâtés sucrés ou salés. Quant aux *jiaor*[29], ce sont de gros raviolis de toutes les formes, à base d'une pâte à nouille ordinaire, bouillis, cuits à la vapeur ou « grillés à l'étouffée »[30]. Dans l'*Encyclopédie ménagère*, rien ne permet de les distinguer les uns des autres ; notons tout de même que les *mantou*, à cette époque, étaient donc nécessairement farcis, contrairement à ce qu'ils sont actuellement.

Les douzi

Les *douzi* sont des « enveloppes » faites d'une fine feuille de pâte à base de fécule de légumineuse, appelée d'un nom encore usité *fenpi* litt. « peau de fécule », et emplies de hachis variés. L'*Encyclopédie ménagère* et les *Justes instructions* contiennent les recettes de ces farces mais ne donnent aucune indication quant à la provenance des *fenpi*. Il n'est nulle part question de les confectionner soi-même. Peut-on supposer qu'il s'agissait d'un produit de l'épicerie, fabriqué par un artisan spécialiste auprès duquel le cuisinier s'approvisionnait ?

Ce traitement du *fenpi* comme produit de base, à l'égal de la farine de blé, ingrédient fondamental des pâtes, explique peut-être

29. La graphie actuelle est différente.

30. Il en existe bien évidemment des versions innombrables selon les régions, mais il n'est pas question d'entrer ici dans le détail d'une telle énumération.

pourquoi les *douzi*, composés de fécule et non de farine de blé sont intégrés parmi les pâtes *mian*. C'est ici leur présentation et leur apparence qui autorisent leur assimilation à cette catégorie. Si l'on en croit Meng Yuanlao, du temps des Song du nord, fourrés d'une farce au poisson, ils faisaient encore partie des plats méridionaux (*MHL*, *yu douzi* : 29). Cette intégration des *douzi* parmi les pâtes de blé n'est-elle pas une preuve de la naissance de cette cuisine syncrétique des Song du sud qui réussit à marier les saveurs des froides plaines avec celles des tendres rizières ?

Les pâtes fen

Notre inventaire montre sans équivoque que les pâtes *fen* ne sont guère représentées. Si nous en avons fait une catégorie exclusive de l'ensemble des pâtes *mian*, c'est que, d'une part, d'un point de vue linguistique, *fen* est un générique similaire à *mian*, et que d'autre part, derrière *mian* et *fen* se cachent deux représentations distinctes du monde des céréales. Elles relèvent de la conception différente que se faisaient les Chinois à une époque ancienne du blé, céréale à farine, et des autres, essentiellement consommées en grains (Sabban, 1990). *Mian* désignait la farine de blé, et *fen* les farines, fécules et amidons de millets, riz ou légumineuses. Par métonymie, ces mots ont fini par s'appliquer aussi aux produits qui en sont issus : *mian* réfère, en principe, aux pâtes de froment, et *fen* aux autres types de pâtes[31]. Si les pâtes *fen* occupent une place relativement importante dans les *Justes instructions* contrairement aux autres textes, à l'exception d'une unique mention dans le *Système d'alimentation* de Ni Zan, pour le rédacteur de l'*Encyclopédie ménagère, fen* ne désigne que des fécules dont il donne dans un chapitre particulier les recettes à base de racine ou de graine de lotus, et de semences d'euryale. Dans *Les vivres simples du montagnard,* de même, ce terme désigne aussi ces poudres fines et légères très appréciées pour la préparation de veloutés sophistiqués et esthétiques[32].

Par ailleurs, du peu que nous savons du mode de confection de ces vermicelles à base de fécule, il différait de celui des pâtes *mian*. Dans le *Système d'alimentation du pavillon Yunlin* de Ni Zan, les ver-

31. Nous sommes aujourd'hui parvenus au terme de cette évolution sémantique, puisque le mot le plus courant pour désigner n'importe quelle farine est actuellement *mian* et que le terme standard pour farine de blé est *mianfen*. Même si *mian* et *fen* continuent de porter en eux le souvenir de leur étymologie, dans plusieurs dénominations, on ne fait plus actuellement de distinction aussi nette sur le plan de la consommation et de la cuisine entre les céréales absorbées en grains et celles qui nécessitent une mouture.

32. Voir en particulier la recette intitulée *Fécule de grenade* qui consiste à couper une racine de lotus en tout petits morceaux, à les colorer avec de la baselle rouge pour les mélanger ensuite avec de la fécule de haricot et les faire cuire dans un bouillon de poulet. Le potage doit donner l'illusion d'un consommé de graines de grenades ! (*SJQG, shiliufen* : 90).

micelles de « véritable fécule » *(zhenfen)* s'obtiennent en tassant dans un crible un mélange de fécule et d'eau au dessus d'une marmite d'eau en ébullition contenant des cendres de végétaux. Les « vermisseaux » sont ainsi immédiatement saisis dans leur forme par le liquide bouillant.

La rareté des pâtes *fen* dans notre corpus s'explique-t-elle par leur quasi-inexistence ou leur peu de diffusion à cette époque ou bien faut-il replacer la question dans le contexte plus large de l'affrontement entre deux cultures ? Nous devinons en effet que les « vermicelles de riz » sont parfois, sous les Song du sud, opposés aux pâtes *mian* en vertu du *topos* évoqué précédemment (Qian Zhongshu, 1979 : 1169). Mais le problème ne laisse pas d'être complexe si l'on se souvient que c'est un traité culinaire issu des milieux de la cour d'un prince mongol venu du nord, qui contient le plus grand nombre de recettes de *fen* ! Nous ne sommes pas en mesure pour l'instant de démêler cet écheveau et en réservons à plus tard le travail.

Le critère de sélection de cet inventaire étant fondé sur l'apparition d'une même dénomination, dans au moins deux types de textes différents, plusieurs appellations s'en sont trouvées exclues. C'est le cas de *gudour* ou de *geda*[33] dont on ne relève les mentions que dans les descriptions de la capitale, ou encore de *boyu* « poissons frétillants », inclus dans la catégorie des « pâtes humides » de l'*Encyclopédie ménagère*, mais que nous ne retrouvons nulle part ailleurs. *Boyu* est une dénomination métaphorique dans *shanyao boyu* « poissons frétillants d'igname (= gnocchi d'igname) », recette intitulée *shanyao mian*[34] dans les autres textes. De même, nous n'avons pas retenu les quelques occurrences à base du morphème *bing* désignant anciennement les pâtes alimentaires.

Ce survol rapide démontre, s'il était nécessaire, l'existence sous les Song et les Yuan d'une catégorie culinaire bien définie, assimilable à ce que nous avons entendu par « pâtes alimentaires » au début de cet ensemble d'articles. Elle est corroborée par l'évolution lexicale qui témoigne de l'abandon quasiment achevé à cette époque du mot *bing* comme générique désignant collectivement les pâtes et les pains, au profit du mot *mian*, utilisé spécifiquement pour désigner les « pâtes sèches » et les « pâtes humides », c'est-à-dire des pâtes alimentaires cuites en milieu humide (eau bouillante ou vapeur).

Si, à la suite du transfert de la capitale, le déplacement de populations venues du nord a certainement contribué à modifier les con-

33. Pour l'auteur d'un article récent, *gudour* est le nom de ravioli bouillis que l'on trouve ainsi dénommés aujourd'hui au Shandong (Deng Guangming, 1986). De même le terme *geda* [nœud] s'applique encore actuellement à un type de pâtes.

34. Cf. note 23.

sommations et en particulier celles de pâtes, à n'en pas douter, la conquête de la Chine par les Mongols a ouvert celle-ci à toutes sortes de façons étrangères, la présence des *tutumashi* en est un indice. Mais seul un peuple sachant apprécier de telles nourritures pouvait inclure dans son répertoire culinaire déjà très riche, une autre variété de pâtes.

Il reste cependant beaucoup à faire. Ainsi une étude comparative des techniques de fabrication et des accompagnements permettrait probablement de répondre à plusieurs questions restées en suspens. Par ailleurs, nous sommes loin d'avoir élucidé les raisons d'une telle richesse terminologique. Il faudrait dans cette affaire tenir compte des idiolectes de nos auteurs, ainsi que de leur appartenance sociale, ethnique et régionale. Peut-être serait-il possible alors d'expliquer pourquoi certains termes ont disparu aujourd'hui, tandis que d'autres sont toujours présents. On peut aussi s'interroger sur les raisons de ces dénominations disyllabiques qui paraissent purement phonétiques comme *botuo, hundun, mantou*[35], *gudour* ou *geda* et dont la récurrence au cours de l'histoire à suscité l'intérêt de lettrés curieux qui se sont efforcés de les remotiver en attribuant à leur graphie des significations supposées. Sans exclure à priori qu'il s'agisse d'emprunts étrangers, comme on le suggère souvent, il faudrait s'interroger sur la coexistence dans un même ensemble de désignations métaphoriques tout à fait motivées et de ces noms purement phonétiques que leur sonorité a, parfois, contrairement à ce qu'on aurait pu supposer, protégés de l'oubli.

Sources

Qimin yaoshu, Jia Sixie (VIe siècle), Miao Qiyu éd., 1982, Pékin, Nongye chubanshe : 870.

Shiwu jiyuan, Gao Cheng (actif vers 1078-1085), Wang Yunwu éd., Shangwu yinshuguan, 4 : 333, *Congshu jicheng*.

Dongjing meng Hua lu, Meng Yuanlao, (env. 1147), 1982, Pékin, Zhongguo shangye chubanshe : *Zhongguo pengren guji congkan*. [Description de Kaifeng, capitale des Song du nord).

Ducheng jisheng, (1247), 1982, Pékin, Zhongguo shangye chubanshe : *Zhongguo pengren guji congkan*. [Description de Hangzhou, capitale des Song du sud).

Mengliang lu, Wu Zimei, (1274 ?-1334 ?), 1982, Pékin, Zhongguo shangye chubanshe : *Zhongguo pengren guji congkan*. [Description de Hangzhou].

35. Voir à ce sujet une des légendes attachées à cette préparation en relation avec sa dénomination, rapportée par Knechtges (1986, 60).

(Wushi) Zhongkui lu, (début XIIIe siècle) [Le registre de cuisine de Mme Wu], 1987, Pékin, Zhongguo shangye chubanshe : 4-33, *Zhongguo pengren guji congkan*.
Jujia biyong shilei quanji, (env. 1263) [Encyclopédie ménagère], in SHINODA Osamu et TANAKA Seiichi, *Chugoku sokkei sosho*, 1973, Tokyo, Shoseki bunbutsu ryutsukai, Vol. 1 : 330-367.
Shanjia qinggong, Lin Hong (1266) [Les vivres simples du montagnard], Niao Ke éd., 1985, Pékin, Zhongguo shangye chubanshe : 112, *Zhongguo pengren guji congkan*.
Shilin guangji, Chen Yuanjing (1283) [Encyclopédie], in SHINODA Osamu et TANAKA Seiichi, *Chugoku sokkei sosho*, 1973, Tokyo, Shoseki bunbutsu ryutsukai, vol. 1 : 257-271.
Yunlin tang yinshi zhidu, Ni Zan (1301-1374) [Système d'alimentation du pavillon Yunlin], Qiu Pangtong éd., 1984, Pékin, Zhongguo shangye chubanshe, *Zhongguo pengren guji congkan*.
Yinshan zhengyao, Hu Sihui (1330) [Justes instructions pour le boire et le manger], Wang Yunwu éd., 1970, Taipei, Shangwu yinshuguan, *Renren wenku*.
Lao qida yanjie. Piao tongshi yanjie, (1392) [Manuel de lecture pour Coréens], 1978, Taipei, Lianjing chuban shiye gongsi : 370 et 407.

Abréviations des titres d'ouvrages

QMYS : Qimin yaoshu ; DJMHL : Dongjing meng Hua lu ; DCJS : Ducheng jisheng ; MLL : Mengliang lu ; ZKL : (Wushi) Zhongkui lu ; JJBY : Jujia biyong shilei quanji ; SJQG : Shanjia qinggong ; SLGJ : Shilin guangji ; SWJY : Shiwu jiyuan ; YLT : Yunlin tang yinshi shidu ; YSZY : Yinshan zhengyao ; PTS : Lao qida yanjie. Piao tongshi yanjie.

Références bibliographiques

ALGAR Ayla, 1989, « Bushaq of Shiraz : Poet, Parasit and Gastronome », *PPC*, 31 : 9-20.
BUELL Paul, « Mongolian Food and Recipes in the *Yin-shan cheng-yao* : Perspectives on the Changing Foodways of a Pastoral People », *Communication personnelle*.
BUELL Paul, « The *Yin-shan cheng-yao*, A Sino-Uighur Dietary : Synopsis, Problems, Prospects », *Communication personnelle*.
DENG Guangming, 1986, « Songdai mianshi kaoshi zhi yi » [Examen d'une variété de pâte alimentaire de la dynastie des Song], *Zhongguo pengren [Cuisine chinoise]*, 1 : 5.
FRANKE Herbert, 1970, « Additional Notes on Non-Chinese Terms in the Yüan Imperial Dietary Compendium *Yin-shan cheng-yao* », *Zentral Asiatische Studien*, 4 : 7-16.

FRANKE Herbert, 1975, « Chinese Texts on the Jurchen, A Translation of the Jurchen Monograph in the San-ch'ao pei-meng hui-pien, Appendix 2 : Jurchen Food Recipes », *Zentral Asiatische Studien*, 9 : 172-186.

FREEMAN Michael, 1979, « Song », in Chang K.C. éd., *Food in Chinese Culture*, New Haven et Londres, Yale University Press : 141-193.

GERNET Jacques, 1978, *La vie quotidienne en Chine à la veille de l'invasion Mongole, 1250-1276*, Paris, Hachette : 287.

KNECHTGES David R., 1986, « A Literary Feast : Food in Early Chinese Literature » *Journal of the American Oriental Society*, 106, 1 : 58-63.

LAO Yuan-shao, 1969, « Notes on Non-Chinese Terms in Yüan Imperial Dietary Compendium *Yin-shan cheng-yao* », *Bulletin of the Institute of History and Philology, Academia Sinica*, 39 : 399-416.

LONG Qian'an, 1985, *Song Yuan yuyan cidian [Dictionnaire de la langue des Song et des Yuan]*, Shanghai, Cishu chubanshe : 1023.

PERRY Charles, 1981, « Three Medieval Arabic Cook Books », *National and Regional Styles of Cookery, Oxford Symposium, Proceedings* : 96-106.

QIAN Zhongshu, 1979, *Guan zhui bian [Le bambou et le poinçon]*, vol. III, Pékin, Zhonghua shuju : 1168-1170.

SABBAN Françoise, 1983, « Cuisine à la cour de l'empereur de Chine au XIVe siècle : Les aspects culinaires du *Yinshan zhengyao* de Hu Sihui », *Médiévales*, 5 : 32-56.

SABBAN Françoise, 1989, « Sucre candi et confiseries de Quinsai : L'essor du sucre de canne dans la Chine des Song (Xe-XIIIe siècle) », *Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée, à paraître.*

SABBAN Françoise, 1990, « De la main à la pâte : réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne (IIIe siècle av. J.-C.-VIe siècle ap. J.-C.) », *L'homme, à paraître.*

SHINODA Osamu, 1987, *Zhongguo shiwu shi yanjiu [Recherches sur l'histoire de l'alimentation chinoise]*, Gao Guilin et al. trads. (du japonais en chinois), Pékin, Zhongguo shangye chubanshe : 5-23.

TCHAKMAKIAN Pascal, 1986, *100 recettes de cuisine arménienne*, Société d'Éditions Générales.

WEST Stephen H., 1985, « The Interpretation of a Dream, The Sources, Evaluation and Influence of the *Dongjing meng Hua lu* », *T'oung Pao*, LXXI : 63-108.

ZHU Ruixi, 1983, *Songdai shehui yanjiu [Étude de la société sous les Song]* », Henansheng, Zhongzhou shuhuashe chuban : 175 p.

INDEX DES CARACTÈRES CHINOIS

aobang 枸棒
baihe mian 百合麵
baimian 白麵
baozi 包子
bing 餅
bo mantou 溥饅頭
botuo 餺(餑)飥
boyu 撥魚
cang mantou 倉饅頭
chasi 茶肆
choufen 搊粉
chungen hundun 椿根餛飩
congshi 從食
congshi dian 從食店
conshipin 從食品
cuilü (leng) tao 翠縷冷淘
cuilü mian 翠縷麵
dianxin 點心
dihuang botuo 地黃餑飥
dingtou qizi 丁頭䭫子
douzi 兜子
e douzi 鵝兜子
fen 粉
fencha jiudian 分茶酒店
fenpi 粉皮
ganmian 乾麵
ganmian shipin 乾麵食品
geda 肐(飥)肽(餤)
goumian 勾麵
guamian 掛麵
gudour 餶飿儿
guluchui 骨櫓槌
heizir shaobing 黑子儿燒餅
helian douzi 荷蓮兜子
hongsi botuo 紅絲餑飥
hongsi fen 紅絲粉
hongsi mian 紅絲麵
huaiye tao 槐葉淘
huangque mantou (fa) 黃雀饅頭法
huihui shipin 回回食品
hundun 餛飩
hundun fang 餛飩方
hundun pi 餛飩皮
hunsu congshi dian 葷素從食店
jiang 醬
jianhua mantou 剪花饅頭
jiaor 角儿
jingdai mian 經带麵
jisi mian 雞絲麵
jiusi 酒肆
jizhua mian 雞爪麵
juemian 撧麵
leng taomian fa 冷淘麵法
lengtao 冷淘
linling botuo 玲瓏餺飥
liuye qizi 葉䭫子
lunaifang mantou 鹿嬭肪饅頭
luofu mian 萝菔麵
mantou 饅頭
meihua tangbing 梅花湯餅
mian 麵
mianfen 麵粉
mianshi dian 麵食店
miansi 麵絲
miniang hongsi fen 蜜酿紅絲粉
mipu 米铺
mixin qizi 米心䭫子
niunaizi shaobing 牛嬭子燒餅
nüzhen shipin 女真食品
pi 皮
pianfen 片粉
pielie jiaor 撇列角儿
qianyan qizi 钱眼䭫子
qiezi mantou 茄子饅頭
Qimin yaoshu 齊民要術
qizi 䭫(棊)(粸)子
queshe qizi 雀舌䭫子
roupu 肉铺

Sanxian mian 三鮮麵
shanyao boyu 山藥撥魚
shanyao mian 山藥麵
shanyu botuo 山芋餺飥
shaobing 燒餅
shi 食
shidian 食店
shiliu fen 石榴粉
shiluo jiaor 时(饆)蘿(饠)角儿
shimian 濕麵
shimian shipin 濕麵食品
shoucuo mian 手搓麵
shoupie mian 手撇麵
shuihua 水滑
shuihua mian 水滑麵
shuijin baozi 水晶包子
shuijin jiaor 水晶角儿
shuijin mantou 水晶饅頭
shuijing jiaor 水精角儿
shuilongzi 水龍子
suanzi fen 筭子粉
sunjue hundun 笋蕨餛飩
suobing 索餅
suomian 索麵
supi anzi 酥皮奄子
tang mantou 糖饅頭
tangbing 湯餅
tao 淘
taomian 淘麵
tianhua baozi 天花包子
tianshi 甜食
toumian 頭麵
tuozhang mian 托掌麵
tutumasi 禿禿麻失
tutumashi 禿禿麼思
xiangpu 鯗鋪
xiangyan qizi 象眼棋子
(xiao) maimian 小麥麵
xiehuang douzi 蟹黃兜子
ximian 細麵
youjiar 油餃儿
yu baozi 魚包子
yu douzi 魚兜子
zaxian douzi 雜餡兜子
zhenfen 真粉
zheng (?) bing [食正]餅
zhentou hundun 枕頭餛飩
zhu hundun 煮餛飩
zhumian 煮麵
zi'ai tao 自愛淘

Odile REDON et Bruno LAURIOUX

LA CONSTITUTION D'UNE NOUVELLE CATÉGORIE CULINAIRE ?

Les pâtes dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age[1]

Les Italiens émigrés depuis le XIXe siècle étaient tournés en dérision dans leurs pays d'accueil sous le nom de « macaronis » et, malgré la grande diversité régionale des usages culinaires dans l'Italie contemporaine, un point fixe, qui n'est pas encore complètement détrôné par la diététique actuelle, reste le « primo piatto » qui, vu par un étranger inaverti, ne saurait être que de spaghetti à la sauce tomate et au parmesan râpé alors que, pour un Italien, le choix est extrêmement varié et subtil.

Au Moyen Age la tomate, comme chacun sait, n'existait pas en Europe et les spaghetti ne sont jamais mentionnés. Par contre les livres de cuisine italiens accueillent beaucoup de recettes de pâtes auxquelles font écho des textes littéraires citant notamment les macaronis, les ravioli et les lasagne, alors que les pâtes n'apparaissent guère dans les livres français, anglais et allemands[2].

Cependant, même dans les livres de cuisine italiens, il n'est pas aisé de définir strictement une catégorie alimentaire « pâtes ». Nous sommes donc partis de la définition proposée dans l'introduction du dossier « pâtes » de ce présent numéro, guidés aussi par nos catégo-

1. On trouvera à l'index ci-après les attestations de pâtes dans les livres de cuisine italiens des XIVe et XVe siècles, ainsi que les abréviations qui serviront désormais à désigner ces livres.

2. Cependant le *Forme of Cury*, célèbre livre de cuisine anglais de la fin du XIVe siècle, cite les ravioles, les macrows et les losyns, c'est-à-dire les ravioli, les macaronis et les lasagne (cf. Constance B. HIEATT & Sharon BUTLER, *Curye on Inglysch. English culinary manuscripts of the fourteenth century (including the Forme of Cury)*, London/New York, 1985 (Early English Text Society-SS 8), pp. 108, 118-119. Pour la Provence, voir dans ce numéro l'article de Jean-Louis Flandrin.

ries actuelles, linguistiques et culinaires. C'est ainsi que nous avons admis pour analyse dans la catégorie pâtes, outre celles que nous dirions simples[3], comme les lasagne ou les macaronis, les pâtes que nous dirions farcies, comme les ravioli ou les tortelli, et les « crispelli » qui leur sont parfois assimilés dans nos livres.

Cela dit, la catégorie « pâtes » n'est pas nettement mise en évidence par les livres de cuisine, même les plus systématiques : on remarque seulement de courtes séries de « crispelli », « guanti », ravioli dans un manuscrit toscan du XIVe siècle (Za 36-39), de lasagne et gnocchi ailleurs (Bo /B 44-45), de ravioli et « tortelletti » dans un livre inédit de la British Library. Le traité de Martino, qui date du XVe siècle et est de conception plus moderne, inclut dans son chapitre II (« Per fare ogni manera de vivande ») les plats qui entreraient aujourd'hui dans la catégorie du « primo piatto », de la « minestra ». On y trouve notamment les macaronis et les ravioli (Ma 144-145).

Nous avons donc pris en compte des recettes dont la façon ne permettait pas le doute comme celles des macaronis (Ma 142, 145) et d'autres sur la foi de leur désignation. Mais certaines nous font problème. Nous avons par exemple trouvé 27 recettes intitulées « ravioli » ou faisant référence à la forme des ravioli (Ma 178, 183), mais le contenu des recettes jette quelque doute sur l'unité du type. Certaines ne nous déroutent pas : une pâte fine y enveloppe une farce à base de fromage, d'herbes et de viande hachée ; ces ravioli, de la grosseur d'une châtaigne, cuits dans un bouillon et servis saupoudrés d'épices et de fromage râpé, sont proches des ravioli classiques de la cuisine italienne actuelle (Ma 144, Fr 35). Mais la forme « ravioli » définit des nourritures en pâte de dimension réduite, comme les « œufs en forme de ravioli » (Ma 183) et peut même s'étendre à des mets formés en boulettes ou petits rouleaux, sans enveloppe de pâtes, simplement roulés dans la farine (« ravioli bianchi » Bü 5r). Souvent ils doivent être frits à l'huile ou au lard et ils peuvent mal alors se différencier des beignets ou « fritelle », et l'on pourrait en dire autant des tortelli. Les mots en cuisine peuvent être trompeurs ou insatisfaisants ; nous retrouvons ici un des points d'interrogation posés par Bernard Rosenberger à propos des pâtes dans le monde musulman.

Le terme de « lasagne » aussi mérite un commentaire. Si la recette du manuscrit toscan (Za 77), « de le lasagne », définit un plat comparable aux lasagne actuelles, bien que plus simple — les feuilles de pâte (farine et eau) sont cuites dans du bouillon avant d'être disposées dans un plat, en couches séparées par un saupoudrage de fromage —, le mot « lasagne » sert aussi à nommer la simple feuille de pâte fine servant à couvrir une tourte ou les lanières de pâte qui rem-

3. Cette appellation est préférable à celle de « pâtes sèches », qui risque de créer une confusion avec la notion définie par Françoise Sabban pour la Chine (voir plus haut).

placent la croûte d'autres tourtes (« lasagne ben minute » sur la tourte de citrouilles, Ma 160 ; « lasagne ben secche » sur la tourte d'épeautre, Ma 162)[4]. On parle même de feintes lasagne en peau de chapon (Ma 147).

L'incertitude des mots tient largement à la difficulté de trouver et d'interpréter les modes de fabrication des pâtes. La plupart des types de pâtes simples (non farcies) pouvaient être ou achetés ou fabriqués dans la cuisine. Si en Italie méridionale existait une industrie des pâtes, on n'en a aucune preuve pour l'Italie centrale, d'où sont issus la plupart de nos livres[5]. Une production artisanale y est par contre certaine, puisque Florence avait dès 1311 un Art « dei cuochi e lasagnari » ; par la suite les « lasagniers » se séparèrent des cuisiniers pour s'unir aux « cialdonai », qui fabriquaient des sortes de gaufres. Ce corps de métier se spécialisait donc dans la confection des pâtes fines, que ses membres préparaient parfois sur commande avec la farine apportée par les clients[6].

Les lasagne, même fabriquées à la maison, devaient sécher avant d'être livrées à la cuisson :

« *Des lasagne*. Prends de la bonne farine blanche, délaie-la avec de l'eau tiède en la gardant bien épaisse. Etends-la finement et laisse-la sécher. Elles doivent cuire dans du bouillon de chapon ou d'autre viande grasse. Mets-les ensuite dans un plat avec du fromage râpé, par couches, à ta convenance[7]. »

Il s'agit là d'une cuisine dans les règles mais on voit aussi des lasagne préparées autrement pour un repas organisé à l'improviste. On ne trouve alors pas d'intervalle de temps entre la fabrication et la cuisson. Sercambi raconte ainsi l'histoire d'un frère augustin du couvent de Lucques qui se fait inviter à diner au passage dans une famille paysanne. Il demande à la femme si elle a de la farine et du fromage. Sur sa réponse affirmative, il lui dit de faire des lasagne : « et ainsi fit-elle. Et elle mit le chaudron au feu et les lasagne furent cuites et bien fromagées ». La nouvelle nous apprend aussi que les lasagne sont mangées immédiatement après la salade (apéritive) et avant l'omelette[8].

4. « Laganum » au sens de feuille de pâte est largement attesté dans l'Antiquité, notamment dans le livre de cuisine attribué à Apicius (Emilio SERENI, « Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno : i Napoletani da *mangiafoglia* a *mangiamaccheroni* » (1958), in *Terra nuova e buoi rossi, e altri saggi per una storia dell'agricoltura europea*, Turin, 1981, pp. 325 ss).

5. Voir dans ce même numéro la mise au point de Massimo Montanari.

6. R. DAVIDSOHN, *Storia di Firenze*, trad. ital., Florence, 1963, VI, p. 83.

7. « *De le lasangne*. Togli farina bona bianca ; distempera con acqua tepida, e fa che sia spessa : poi la stendi sottilmente, e lassa sciugare : debbiansi cocere nel brodo del cappone, o d'altra carne grassa : poi metti nel piattello col cascio grasso grattato, a suolo a suolo, come ti piace » (Za 77).

8. G. SERCAMBI, *Novelle*, éd. G. SINICROPI, Bari, Laterza 1972, nouvelle 123, t. II, pp. 544-548, 547 : « Frate Tomaso si fa dare del cacio e quello fa grattare et a lei dice che faccia delle lasagne : e cosi fa. E messo il paiuolo a fuoco, le lasagne sono cotte e ben incaciate e messe da parte. »

Comme les lasagne, les « vermicelli » et « maccheroni » peuvent être fabriqués artisanalement ou à la maison. Les recettes en effet ou les présentent comme une matière première culinaire arrivée déjà prête à la cuisine (Gu 28, Mo 43), ou prévoient leur fabrication domestique puis leur conservation, deux ou trois ans, après séchage au soleil (Ma 145). Les pâtes simples et séchées fonctionnent donc comme conserves alimentaires de farine ou de céréales.

La matière première de base, rarement précisée pour les pâtes farcies (ravioli et tortelli) est toujours la farine qui, sans autre précision, doit être de froment (blé dur ou tendre ?). Elle est agglomérée par adjonction d'eau (exceptionnellement d'eau de rose dans une recette qui est plutôt de beignet : Bü 64r), éventuellement colorée en vert avec du persil ou en jaune avec du safran. Elle est ensuite étendue en couche fine avant de servir à envelopper la farce en une forme dont la qualité essentielle est la petitesse.

Les pâtes simples sont composées de farine et d'eau mais l'eau peut être remplacée par de l'eau de rose et du blanc d'œufs pour les pâtes qui doivent être dures et se conserver, comme les « maccheroni siciliani » et les « vermicelli » (Ma 145). Dans la plupart des cas la pâte est étendue en une feuille, qui peut être désignée comme « lasagne » et dont une des qualités est d'être (plus ou moins) fine. Nous supposons un étalement au rouleau, bien que cet instrument ne soit jamais signalé, parce que nous savons par ailleurs qu'il faisait partie de l'attirail des cuisines. Seuls les vermicelles échappent à cette phase de préparation : leur pâte, qui est la même que celle des macaronis siciliens, est, dit Martino, « filée » menue, coupée en petits bouts comme des vermisseaux et mise à sécher.

C'est la préparation des macaronis qui est la plus complexe. Martino et le manuscrit Bühler 19 de la Pierpont Morgan Library (qui contiennent beaucoup de recettes communes) décrivent à leur propos deux techniques. Pour les « maccheroni romaneschi » on part d'une feuille de pâte « plus épaisse que celle des lasagne » et on l'enroule autour d'un bâton ; après avoir retiré le bâton on coupe la pâte en cylindres de la longueur d'un doigt[9]. Les « maccheroni siciliani » exigent une pâte dure, présentée en bâtons (probablement ici aussi à partir d'une feuille). Les bâtons doivent avoir la longueur d'une paume et la finesse d'une paille. On place sur le bâton un fil de fer un peu plus long que le bâton de pâte et mince comme une ficelle et on les roule ensemble sur une table avec les deux mains. La pâte épouse la forme du fil de fer qui, retiré ensuite, laisse le « maccherone » percé en son milieu (Ma 145, Bü 6v)[10].

9. Cette définition correspond aux actuels « ditali » ou « maccheroncini », appelés « subbiotti » en Vénétie. Nous remercions Giuditta Isotti-Rosowsky de cette information.

10. Recette de Martino : « *Maccaroni siciliani*. Piglia de la farina bellissima, et inpastala con biancho d'ovo et con acqua rosa, overo con acqua communa. Et volen-

Il s'agit d'une technologie fruste et lente qui pose problème si l'on considère que les macaronis sont le type de pâtes sinon le plus populaire — ce serait plutôt les lasagne — du moins le plus souvent cité dans les sources littéraires, presque comme archétype de la catégorie alimentaire « pâte ». Rappelons que Boccace place au milieu du pays de Cocagne « une montagne toute de parmesan râpé où se tenaient des gens qui ne faisaient rien d'autre que faire des macaronis et des ravioli et les cuire dans du bouillon de chapon »[11] et que Franco Sacchetti les confronte au pain comme un double de cette essentielle nourriture.[12]

La préparation des pâtes farcies, ravioli ou tortelli, nécessite la cuisson préalable de certains éléments, notamment la viande de porc. Cette opération, souvent omise, n'en est pas moins réelle : la ventrèche, tout comme la longe et la cuisse sont d'abord bouillies.

La cuisson des pâtes proprement dites est plus ou moins complexe. Les cuissons « uniques » dominent de très loin. Parmi celles-ci la cuisson en milieu liquide n'est pas aussi exclusive qu'on pourrait le penser. En effet beaucoup de pâtes sont frites, dans l'huile ou dans le lard selon les contraintes du calendrier ecclésiastique ; c'est notamment le cas de certains ravioli (« ravioli fritti » ou « quinquinelli » et « licaproprii ») et de la plupart des tortelli. La cuisson en milieu liquide est néammoins dominante : s'y plient gnocchis et macaronis aussi bien que les lasagne, les « vermicelli » et les autres ravioli. Là encore, le choix est vaste : bouillon pour les jours gras (à base de chapon le plus souvent), eau salée pour les jours maigres (à laquelle Martino ajoute un peu de beurre). Le lait d'amandes n'intervient qu'à la fin des recettes de « vermicelli », dont la cuisson commence dans l'eau salée (le lait d'amandes ne pourrait supporter, nous dit Martino, la longue ébullition nécessaire à la cuisson du vermicelle : Ma 145 et Gu 28) et dans des « tortelli da infermi », mets destiné aux malades (Gu 39).

Dans certaines préparations raffinées, la cuisson des pâtes alimentaires est intégrée à une chaîne d'opérations culinaires. La « tourte

done fare doi piattelli non gli porre più che uno o doi bianchi d'ova, et fa' questa pasta ben dura ; dapoi fanne pastoncelli longhi un palmo et sottili quanto una pagliaca. Et togli un filo di ferro longo un palmo, o più, et sottile quanto un spagho, et ponilo sopra 'l ditto pastoncello, et dagli una volta con tutte doi le mani sopra una tavola ; dapoi caccia fore il ferro, et ristira il maccherone pertusato in mezo. Et questi maccharoni se deveno secchare al sole, et durerando doi o tre anni, specialmente facendoli de la luna de agusto ; et cocili in acqua o in brodo di carne ; et mettegli in piattelli con caso grattuggiato in bona quantità, buturo frescho et spetie dolci. Et questi tali maccharoni vogliono bollire per spatio de doi hore ».

11. BOCCACIO, *Decameron*, VIII-3, éd. C. SALINARI, Bari, Laterza, 1966, II, p. 548.

12. F. SACCHETTI, *Il Trecentonovelle*, nouvelle 61, éd. E. FACCIOLI, NUE 111, Turin 1970, pp. 154-155 ; trad. fr. dans Tables Florentines, éd. J. BRUNET et O. REDON, Paris, Stock-Moyen âge, 1984, pp. 97-100 ; voir aussi la nouvelle 124 de Sacchetti, éd. ital., pp. 324-325, trad. fr., pp. 21-23.

parmesane » en est un bon exemple : les ravioli sont d'abord cuits dans l'eau avant d'entrer dans une tourte, avec d'autres ingrédients très divers, pour y finir de cuire (par exemple, Mo 5, parmi les recettes les plus claires).

Les lasagne subissent également une double cuisson: soit les feuilles de pâte sont dans un premier temps cuites dans une marmite au bouillon de viande ou à l'eau salée, puis, après avoir été garnies de fromage râpé, ou bien de noix et d'amandes pilées les jours maigres, achèvent leur cuisson dans un plat en terre sur les braises (à moins qu'elles n'y soient simplement réchauffées : Ch 16v) ; soit elles sont frites après avoir subi une première cuisson (Bo/B 45)[13]. Enfin il entre des lasagne, à côté des ravioli dans la « tourte parmesane » et la tourte appelée « tête de moine » (« De capite monachi » : Ch 66r).

Remarquons d'ailleurs que les cuissons sont fort longues : 2 heures pour les « maccaroni siciliani », une heure pour les « vermicelli » (Ma 145, Bü 4v) ; nous sommes loin des pâtes « al dente » d'aujourd'hui ! Il est vrai que nous avons ici affaire à des pâtes sèches, préfabriquées, ancêtres de nos pâtes industrielles et qu'une longue cuisson est seule susceptible d'attendrir (d'autant que le blanc d'œuf qui entre dans leur composition a dû les rendre fort dures: voir plus haut). Martino est peut-être plus près des goûts actuels, lorsqu'il définit le temps de cuisson des ravioli à 2 « paternoster ». Evidemment cela dépend de la foi et du souffle du cuisinier !

Il est bien difficile de préciser la place qu'occupaient les pâtes à l'intérieur du repas. Le seul livre de cuisine italien qui comporte des menus (Bü : voir à l'index) n'y mentionne aucun plat de pâtes. Seule indication : les « tortelli di zucche di quaresima », selon un manuscrit toscan du XIVe siècle, doivent être servis à la fin du repas (Gu 27). Doit-on suivre pour autant Emilio Sereni quand il affirme qu'avant le XVIIe siècle, au moins pour Naples, les pâtes jouaient le rôle de *piatti dolci*, c'est-à-dire de desserts, puisqu'elles étaient saupoudrées de sucre[14] ? C'est là bien mal connaître la cuisine italienne de la fin du XVe siècle où l'usage de saupoudrer les mets de sucre se généralise.[15] Enfin rappelons que Sercambi, dans la nouvelle citée plus haut, place les lasagne au début du repas, juste après la salade.

Des apprêts que subissent les pâtes après leur cuisson, le plus fréquent est le saupoudrage. En dehors des tortelli, le saupoudrage de sucre ne concerne que certains ravioli frits. Il y a donc une liaison

13. C'est le seul exemple dans nos livres de pâtes bouillies avant d'être frites. Mais le sens de cette recette reste quelque peu obscur.

14. E. SERENI, *op. cit.*, pp. 322 ss.

15. Voir Bruno LAURIOUX, « Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Age », in *Eating, History and the Social Sciences*, Symposium of the Netherlands Institute for Advanced Study in the Humanities and the Social Sciences (Wassenaar, 26-27 février 1988), Actes sous presse.

assez nette entre friture et sucre. Quant au fromage râpé il parsème généreusement aussi bien les gnocchi, les macaronis ou les « vermicelli » que les lasagne ou la plupart des ravioli, toutes pâtes cuites dans un liquide — eau ou bouillon. De ce fromage on ne nous dit rien, à l'exception d'une recette de « vermicelli » qui emploie expressément le fromage de Parme (associé aussi aux macaronis dans le texte de Boccace cité plus haut). Quant aux poudres d'épices dont on accompagne ce fromage, elles sont souvent constituées d'épices douces (préparation à base de gingembre et de cannelle, auxquels on ajoute du clou de girofle, de la noix de muscade et du safran, selon un de nos manuscrits)[16], mais parfois aussi de poivre.

Une fois accommodées les pâtes sont la plupart du temps servies en portions pour une ou deux personnes, écuelles (« scodelle » ou « minestre ») le plus souvent, ou tailloirs (« taglieri »). Il arrive aussi qu'on les présente en plats collectifs, ou « piattelli » (voyez par exemple les « tortelli assisiani », Ch 58v).

Il reste à les manger. Cette opération nécessite des instruments particuliers : baguette de bois (« punctorio ligneo ») pour les lasagne (Lc 412), fourchette pour les macaronis[17]. On peut d'ailleurs se demander si la diffusion précoce des fourchettes en Italie n'est pas due à l'importance des pâtes dans la cuisine de ce pays.

Il nous semble saisir dans la série de nos livres un processus de transformation, qui ne suit pas nécessairement la chronologie des textes. Il pourrait plutôt traduire l'opposition entre une cuisine « archaïque » et une cuisine plus « novatrice ». Avec Martino, par exemple, apparaît clairement la distinction à l'intérieur de la catégorie des pâtes farcies (qui sont aussi comme des tourtes ou des pâtés en miniature) entre celles qui, cuites en milieu humide, sont servies saupoudrées de fromage râpé et d'épices, au début du repas (Ma, chapitre II) et celles qui, façonnées de manière analogue, mais frites en graisse, sont servies saupoudrées de sucre ou arrosées de miel, peut-être à la fin du repas. Martino regroupe ces dernières dans son livre V, « Per fare ogni frictella », ce qui montre bien qu'elles échappent désormais à la catégorie « pâtes », pour se fondre dans celle des « beignets ». Il faudrait vérifier si dans la littérature culinaire ultérieure, cette claire distinction se confirme.

L'étude de nos livres laisse inentamé le problème de l'origine des pâtes en Italie, sauf à suggérer un pont vers le monde musulman avec la « tria ». Elle confirme par contre l'italianité ancienne de ces mets et laisse à la péninsule l'originalité d'avoir structuré ses repas dans la dépendance des pâtes.

16. Bologna, Biblioteca Universitaria, ms 158, fol. 103r. Autre recette : Fr 40.

17. F. Sacchetti, *op. cit.*, nouvelle 124, éd. ital., pp. 324-325, trad. fr., pp. 21-23.

Index des noms de pâtes

Les lettres renvoient aux références ci-dessous ; les numéros aux pages de ces références, ou aux folios des mss inédits.

Bo : Ingemar BOSTRÖM, *Anonimo Meridionale. Due Libri di Cucina*, Stockholm, 1985 (Acta Universitatis Stockholmiensis. Romanica Stockholmiensia, 11) : Bo/A = livre A ; Bo/B = livre B. Fin XIVe-début XVe s., sud de l'Italie.

Bü : New York, Pierpont Morgan Library, Bühler 19 ; ms inédit, XVe s., Naples ?

Ch : Châlons-sur-Marne, Bibliothèque municipale, ms 319 ; ms inédit, 1481, Bergame.

Fr : Ludovico FRATI, *Libro di cucina del secolo XIV, Livorno*, 1899 ; réimpr. Bologna, 1970 (Testi Antichi di Gastronomia, 7). Fin XVe s., Vénétie-Romagne.

Gu : Olindo GUERRINI, *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV edito nel di delle nozze Carducci-Gnaccarini*, Bologna, 1887. XIVe s., Toscane.

Lc : « Liber de coquina », édition Marianne MULON, « Deux traités inédits d'art culinaire médiéval », *Bulletin Philologique et Historique*, 1968 (1971), I, 396-420. début XIVe s.

Ma : Maestro Martino, « Libro de arte coquinaria » édition Emilio FACCIOLI, *Arte della cucina. Libri di ricette, Testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, I, Milano, 1966, 115-204. Ca. 1450

Mo : Salomone MORPURGO, *LVII Ricette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Bologna, 1890. 1338-1339, Toscane.

Ni : Nice, Musée Masséna, Bibliothèque de Cessole, 226 ; ms inédit, XVe s., Ombrie-Abruzzes.

Za : Francesco ZAMBRINI, *Il Libro della cucina*, Bologna, 1863 ; réimpr. Bologna, 1968. XIVe s., Toscane.

CRISPELLI
crespelle/crispelli : Bo/A 6 (3 recettes), 7 (2 recettes) ; Ch 35v-37v (7 recettes) ; Za 39
crispelli di carne : Za 38
crespelle di quaresma : Bo/A 6

CROSETI[18]
croseti : Lc 412

FORMENTINE[19]
formentine : Ma 142

18. Pâte de forme ovale ou ronde, de la grosseur d'un pouce et de forme concave (obtenue en appuyant sur la pâte avec le doigt).
19. Pâtes découpées en lanières étroites, citées par le médecin Barnaba de Reggio dès 1338 (E. SERENI, *op. cit.*, p. 327).

GNOCCHI
gnocchi : Gu 33
nochi : Bo/B 45

GUANTI[20]
ganta : Lc 412
guanti : Za 37 (2 recettes)

LASAGNE
lasagne/alesagne/lasania/lasana/lasagna/lasangna: Bo/B 43, 44 ; Bü 7r, 7v ; Ch 16v, 66r ; Fr 20 ; Lc 412, 417 ; Za 77
lasagne de pelle de caponi : Bü 7v.
lesagne in pavese : Bo/B 45
torta de lassanis : Lc 419

LICAPROPRII[21]
licaproprii : Fr 35

MACCARONI
maccaroni : Ma 142 ;
maccaroni/macharoni romaneschi : Bü 7r ; Ma 142
maccaroni/macharoni ciciliani/siciliani : Bü 6v ; Ma 145 ;

QUINQUINELLI[22]
quinquinelli : Fr 33.
schinchinelli : Bo/B 40.

RAVIOLI
rafioli/ravioli/ravaiole/ravaioli : Bo/A 5 ; Bü 4v, 57r, 64r (2 recettes) ; Ch 59v, 66r ; Fr 33, 35, 60 ; Gu 21 et 43 (même recette), 25 ; Lc 417, 419 ; Za 37, 38
rafioli/ravioli/ravaioli/raviuoli albi/bianchi : Bo/A 5 ; Bü 5r ; Ch 28r ; Fr 58 ; Lc 418 ; Mo 5 ; Za 59
ravaioli amigdalarum : Ch 28r ;
rafioli commun de herbe vantazati : Fr 35
rafioli friti/raviuoli friti : Fr 34 ; Gu 44
ravioli in tempo di carne : Ma 144
ravioli/raviuoli in venardie/venerdie : Gu 38 ; Ni 13v.
rafioli/ravioli/ravaioli virides/verdi : Bo/A 5 ; Ch 28r ; Fr 58 ; Lc 418 ; Mo 5 ; Za 59

20. Pâtes à base de pois chiche, considérées par les livres de cuisine comme des sortes de ravioli.
21. Gros ravioli ronds comme une pomme.
22. Considérés comme des variantes de ravioli.

TORTELLI
tortelletti d'ella/de enula : Fr 50 ; Mo 16
tortelli : Bo/A 11 ; Ch 66r ; Lc 412 ; Mo 21 ; Za 38 (2 recettes), 78
tortelli/tortelletti a modo di fritelle bianche di quaresima : Fr 61, 62 ; Mo 23.
tortelli assisiani : Ch 58v.
tortelli da infermi : Gu 39.
torteli del carne del porco : Bo/B 43.
tortelli di bronza di porco : Gu 40.
torteli de carne de bo : Bo/B 42
tortelli di quaresima : Mo 24.
tortelli di zucche di quaresima : Gu 27
tortelli in brodetto/tortelletti a brodetto : Gu 44 ; Mo 27
tortali samucati : Bo/B 43

TRIA[23]
tria di vermicelli : Mo 24
tria ianuensis/tria genoese : Lc 410 ; Za 87

TRITI[24]
triti : Ma 142

VERMICELLI
vermicelli : Bü 7r ; Gu 28 ; Ma 145
vermiculi ? : Lc 411

23. Sorte de vermicelle. Le mot est d'origine arabe *(itriyya)* : cf. SERENI, *op. cit.*, pp. 328 ss, et l'article de Bernard Rosenberger dans ce même numéro.
24. Considéré dans la recette comme synonyme de *formentine*.

Massimo MONTANARI

NOTE SUR L'HISTOIRE DES PÂTES EN ITALIE

Il faut préalablement s'entendre sur la signification du terme *pasta*. Si le mot désigne un simple mélange de farine et d'eau, avec ou sans adjonction d'œufs, confectionné dans le cadre familial pour être consommé sur le champ, il est pratiquement impossible de déterminer son origine car ce procédé est connu de toute antiquité dans diverses sociétés. Les Romains, par exemple, savaient certainement faire ce type d'aliment et Caton, entre autres, dans son traité d'agriculture (IIe siècle av. J.-C.), nous en donne quelques recettes dont celle des *laganae* ou lasagne qui, à l'époque, étaient frites et non cuites à l'eau. Mais le problème est tout autre si par *pasta* nous entendons *pâtes sèches* au sens littéral du terme, c'est-à-dire un produit séché afin d'assurer sa conservation et fait de préférence avec de la semoule de blé dur, même si, hors d'Italie, on a commencé à en fabriquer avec du blé tendre pour des raisons de coût, mais elles ne « tiennent » pas à la cuisson.

A la lumière des études les plus récentes (mais, curieusement, l'histoire d'un produit alimentaire d'une telle importance gastronomique et culturelle n'a encore fait l'objet d'aucune recherche approfondie) il semble établi que nous devons l'invention des pâtes sèches aux Arabes[1], peuple nomade qui avait besoin d'un produit de longue conservation adapté à ses perpétuels déplacements dans le désert et au climat chaud de son milieu naturel. Invention arabe, donc, qui remonte au haut Moyen Age, assurément avant le IXe siècle où nous trouvons sa première mention « codifiée » dans le livre de cuisine de Ibn al Mibrad.

Entre le IXe et le XIIe siècle les Arabes introduisirent l'usage des pâtes séchées en Sicile. Le géographe Edrisi témoigne de l'existence au XIIe siècle d'une véritable industrie sicilienne de pâtes alimentaires *(itrija)*, dont le centre était Trebia, une localité située à une trentaine

1. Cette remarque est remise en doute ici-même dans l'article de B. ROSENBERGER qui présente un état nouveau des recherches sur le sujet.

de kilomètres de Palerme. Dans cette région, écrit Edrisi, « on produit tant de pâtes que l'on en exporte en tous lieux, en Calabre et en d'autres pays musulmans et chrétiens, et on en expédie un très grand nombre de cargaisons de bateaux ». Le terme *tria*, dérivé de l'arabe, qui désignait les pâtes alimentaires, se rencontre dans les *Tacuina sanitatis* et dans certains traités culinaires du bas Moyen Age. Ainsi le *Libro della cucina*, recueil toscan du XIVe siècle, propose une préparation de *tria genovese per li 'nfermi* (pâtes génoises pour les malades)[2] et le *Liber de coquina*, manuscrit napolitain également du XIVe siècle, donne une recette de *tria ianuensis* (pâtes génoises)[3]. Ce n'est certes pas un hasard si ces deux citations nous conduisent à Gênes.

En effet, au cours du XIIe siècle, les marchands génois devinrent les principaux promoteurs de la diffusion des pâtes alimentaires siciliennes. Gênes importe quantité de pâtes — plusieurs contrats commerciaux établis entre 1157 et 1160 par le notaire Giovanni Scriba l'attestent — puis les exporte vers différentes destinations à l'intérieur et à l'extérieur de la Méditerranée. D'autres témoignages, tel l'inventaire des biens appartenant au *miles* génois Ponzio Bastono (1279) qui mentionne une *barixela plena de macaronis*, confirment l'importance de la Ligurie comme pôle de diffusion d'abord, puis de production de pâtes sèches. L'activité s'étendait également aux régions limitrophes : un contrat de service établi en 1284 stipule que tel habitant de Pise s'engage à fabriquer et à vendre des « vermicelles » pendant quelques mois en échange de 50 deniers, de la nourriture et du logement.

Il est difficile de se faire une idée précise de la place des pâtes dans la culture alimentaire de l'époque. D'un côté, elles semblent plutôt s'apparenter à une nourriture « populaire », destinée peut-être aux marins ou à tous ceux qui, sur les bateaux ou ailleurs, avaient justement besoin d'aliments de longue conservation. De l'autre, elles semblent au contraire un mets « de luxe » réservé à un cercle restreint de consommateurs : est-ce un hasard si on les retrouve dans l'inventaire des réserves de bouche d'un *miles* ? Par ailleurs, les rares menus de repas aristocratiques de l'époque que nous possédons ne font aucune allusion à des pâtes sèches ; et les livres de cuisine « bourgeois » n'en donnent que peu de recettes. Que faut-il en conclure ? Pour l'instant, rien, en attendant que quelqu'un veuille bien se pencher sérieusement sur cette question. Bornons-nous à constater que, dès le XIIe siècle, les pâtes sont connues et consommées en Italie par des personnes de condition sociale très différente ; mais que jusqu'au XIVe siècle leur emploi reste sans doute occasionnel. Les recettes de

2. *Il libro della cucina del secolo XIV*, édition F. ZAMBRINI ; voir l'index dans l'article de B. LAURIOUX- O. REDON.

3. *Liber de coquina*, édition M. MULON ; voir l'index dans l'article de B. LAURIOUX- O. REDON.

pâtes sont peu nombreuses dans les livres de cuisine des XVe et XVIe siècles (excepté les timbales et les tourtes habituelles faites avec de la pâte fraîche qui entrent dans une tout autre catégorie alimentaire), et parmi celles-ci, il n'est pas rare de trouver des préparations sucrées, ce qui confirmerait le caractère noble et rare de ce produit somme toute marginal[4].

Au bas Moyen Age, les grands centres italiens de production de pâtes sèches restent la Sicile et la Ligurie, mais l'activité gagne progressivement d'autres régions comme les Pouilles, où l'on trouve des ateliers de fabrication dès le XVe siècle. La « culture des pâtes sèches » ne trouve en revanche aucun écho dans les régions traditionnellement attachées à l'emploi domestique des pâtes fraîches, comme l'Emilie ou la Lombardie, cependant que de vaines tentatives d'acclimatation du blé dur sont faites au XIVe siècle en Toscane, dans le but probable de produire des pâtes alimentaires sur place. La Campanie, et Naples en particulier, ne s'affirmeront comme centres importants de production de pâtes alimentaires qu'au XVIIe siècle. Le « peuple » napolitain, comme l'a définitivement montré Emilio Sereni, ne commença à se nourrir de pâtes de manière significative qu'à partir de 1630. Jusque-là, à Naples comme ailleurs, ce produit était resté une nourriture occasionnelle, voire de luxe, puisque sa fabrication était interdite en temps de disette. Le changement est intervenu à la suite d'une période de sous-production qui provoqua la pénurie et la disparition des denrées traditionnellement consommées par le peuple napolitain, comme la viande et les légumes. Seule la pression de la faim suscita des innovations technologiques (pétrin mécanique, presse) qui permirent de produire des pâtes sèches à des prix beaucoup plus bas que par le passé, ce qui en fit un aliment vraiment *populaire* et valut aux Napolitains le qualificatif de *mangiamaccheroni* (mange-macaroni), alors qu'auparavant ce terme aurait, à la rigueur, pu convenir aux Siciliens.

Le reste est pratiquement de l'histoire contemporaine avec la diffusion du « modèle napolitain » qui gagna progressivement la presque totalité du territoire de la péninsule, et le mariage tardif — après 1830 — des pâtes sèches avec la sauce tomate.

traduit de l'Italien par Silvano Serventi

4. Depuis quelques années, les études sur les livres de cuisine se sont cependant developpées ; plusieurs nouveaux manuscrits ont été découverts qui permettent de mieux cerner la catégorie des pâtes dans la cuisine médiévale italienne. cf. LAURIOUX-REDON.

Notes bibliographiques

Pour l'histoire des pâtes alimentaires en Italie vous trouverez une foule d'informations dans MESSEDAGLIA, L., *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Padoue, 1974, I, pp. 175.

Cependant l'essai fondamental sur le sujet est de SERENI E., *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno : i Napoletani da « mangiafoglia » a « mangiamaccheroni »*, dans *Cronache meridionali*, IV-V-VI (1958), désormais dans ID., *Terra nuova e buoi rossi*, Turin, 1981, pp. 292-371.

Du point de vue terminologique, il est indispensable de lire ALESSIO G., « Storia linguistica di un antico cibo rituale : i maccheroni », dans *Atti dell'Accademia Pontaniana*, n° spéc., VIII (1958), pp. 261-280.

Pour la présence des pâtes dans la culture alimentaire arabe, cf. RODINSON M., « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », dans *Revue d'études islamiques*, 1949.

Sur la diffusion de cette culture en Sicile, cf. SADA L., *Spaghetti e compagni*, Bari, 1982 (qui fait aussi d'importantes mises au point sur les travaux de Sereni et de Alessio cités ci-dessus).

Enfin je renvoie le lecteur à mon *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Bari, 1988, et particulièrement aux pages 133, 167-168.

Jean-Louis FLANDRIN

LES PÂTES DANS LA CUISINE PROVENÇALE

Comme en Italie

En 1630 le Parisien Jean-Jacques Bouchard écrivait des Provençaux :

> « Ils font aussi des potages avec des pâtes, comme en Italie. Oreste en mangea à Toulon d'une certaine sorte qui est par petits grains comme du riz, et qui s'enfle fort dans le pot ; cela vient du Levant et l'appellent courcoussou[1]. »

Ce petit texte appelle plusieurs remarques et ouvre plusieurs pistes de recherche.

1) Politiquement rattachée à la France, la Provence semblait culinairement proche de l'Italie, et pas seulement sur le point précis qui nous occupe ici[2].

2) Les pâtes sont explicitement désignées comme un certain type d'aliment et associées aux potages.

3) Quelles sortes de pâtes les Provençaux mangeaient-ils ? Et depuis quand ce type de nourriture existait-il en Provence ?

4) Comment se fait-il que le seul exemple qui soit venu sous la

1. Bouchard (Jean-Jacques), *Les Confessions de Jean-Jacques Bouchard, parisien, suivies de son voyage de Paris à Rome, en 1630, publiées pour la première fois sur le manuscrit de l'auteur*, Paris, 1881. Je remercie Catherine Bizy, qui achève une maîtrise sur les mœurs alimentaires d'après les récits de voyage, de m'avoir signalé et communiqué ce texte.

2. Bouchard nous décrit une Provence semblable à l'Italie non seulement par son climat et ses productions alimentaires, mais aussi par son style culinaire : « Les vivres s'apprêtent à l'italienne avec forces épices et sauces extravagantes et de haut goût... On fait aussi comme en Italie, quantité de sauces douces avec des raisins de Corinthe, raisins secs, pruneaux, pommes, poire et sucre. Les olives, oranges et câpres s'y servent en tout temps et à tout moment. Le beurre y est rare, et tout le poisson s'accommode avec l'huile, tant en friture qu'en sauce, comme aussi les potages, ce qui n'est pas si mauvais que l'on s'imagine aux pays où il y a du beurre... »

plume de Jean-Jacques Bouchard ait été le couscous, que nous ne plaçons généralement pas dans la catégorie des pâtes alimentaires et ne considérons pas comme italien — ni d'ailleurs comme levantin ?

Le témoignage du Thrésor de santé

Sur les différentes sortes de pâtes, il existe un témoignage plus prolixe que celui de Bouchard, *Le Thrésor de santé ou Mesnage de la vie humaine*, ouvrage anonyme publié à Lyon en 1607.

> « DES AUTRES USAGES DE LA FARINE & DES GRAINS DE FROMENT EN CONSISTANCE SOLIDE OU CLAIRE
> **La Simole** est façonnée en Espagne & en plusieurs autres lieux en forme de petits pois qui se font de la fine fleur de farine pestrie avec eau & séchée au soleil. Quand on la veut manger on la lave en eau tiède & pour la cuire on la demesle petit à petit avec du laict, ou on la cuit avec potage. Mais **la vraye Simole** est une sorte de farine excellente faite d'un froment exquis qui croist en Italie & Provence, dont on la porte ailleurs. Elle est moulue en un bon moulin, & passee par un crible fort deslié. Les Medecins l'ordonnent aux malades en forme de panade avec bouillon de chappon.
> Combien que Galien afferme que la Simole soit d'un suc gros & visqueux & de difficile digestion, elle est toutesfois de grande nourriture et le pain qui s'en fait est louable quand il rencontre un bon estomac.
> Les Menudés, Macarons ou Vermisseaux, & les Fidiaux se font quasi en mesme sorte. Pour faire **les Menudés**, on passe fort déliément de la fine fleur de farine, qu'on destrempe et pestrit en eau avec blancs d'œuf & eau de rose. Les ayant mis en telle forme qu'on veut, on les sèche au soleil. **Les Vermisseaux ou Macarons** se forment avec les doigts fort déliément comme des petits vers, les Italiens les mangent avec chappons, faisans un lict de fromage gratuisé plaisantin avec force beurre frais au fond du plat, & au-dessus le chappon avec force Macarons comme un second lit. Et derechef au dessus des autres licts, tant du fromage comme des Macarons, avec poudre de Muscade & de Canelle. **Les fidiaux** comme les Macarons. *On les fait secher, en Provence, sur des linges blancs, au soleil, puis on les garde un ou deux ans au plus. On les fait cuire en potage l'espace d'une heure. Quand on les sert au plat on y adjouste fromage gratuisé avec espices douces. Autres les font cuire avec laict de Chevre, ou lait d'Amandes, mais d'autant que le laict ne veut estre tant cuit, on les fait paravant bouillir en eau, y adjoustant après du laict & quand on les a servy, on jette succre dessus.*

> **Les lozans et crosets** sont pestris avec de l'eau & fine fleur de farine. On estend la paste sur une table avec un pilon bien deslié plus gros au milieu que par les bouts. On la decouppe par lozanges pour la secher. Ce fait on les cuit en bon bouillon de chair, ou en eau, sel & beurre, estans cuits on y adjouste beurre, succre, avec espices douces. Toutes ces pastes sont de difficile concoction en l'estomach, toutesfois si apres avoir esté bien cuites au feu on les peut digerer en l'estomach elles sont de louable & copieuse nourriture, moyennant qu'on y adjouste des correctifs, comme aussi en la Bouillie & Fromentee » (p. 22-24).

On remarquera d'abord que ce texte, comme le précédent, introduit dans la catégorie — nommée seulement à la fin du texte — des pâtes alimentaires, un aliment qui nous paraît de type différent : la « simole ». Et que ce nom pouvait désigner un aliment travaillé, analogue aux pâtes aussi bien qu'au couscous, en même temps que l'aliment demi-brut qu'est pour nous la semoule telle qu'elle sort du moulin.

Il semble d'autre part que *Le Thrésor de Santé* distingue deux types de pâtes : du premier type seraient les menudés, macarons ou vermisseaux, et les fidiaux ; du second les lozans et les crozets.

Ces derniers seraient des sortes de lasagne qui à la différence de ceux d'aujourd'hui n'auraient pas été présentés en lits superposés séparés par des lits de viande et de fromage, mais simplement cuits dans un bouillon de viande et assaisonnés de beurre, sucre et « épices douces ».

Au contraire, les Menudés, macarons, vermisseaux, et fidiaux auraient été des petites pâtes de formes diverses — mais dont certaines au moins étaient allongées comme nos macaronis et nos vermicelles. Paradoxalement, ce sont les pâtes de ce type que l'on aurait présentées en lits superposés avec intercalation de viande et de fromage, lorsqu'on les servait « au plat », c'est-à-dire hors du potage où elles avaient cuit.

Le témoignage du *Thrésor de Santé* est ambigu sur celles de ces pâtes qui étaient fabriquées et mangées en Provence : n'y mangeait-on que les fidiaux ? ou également certaines des autres sortes, dont les vermisseaux et macarons à propos desquels on se réfère aux Italiens ?

En outre, l'auteur ne nous dit rien de l'origine des renseignements qu'il fournit. Les a-t-il lui-même recueillis sur place, comme l'ont fait certains des auteurs de traités diététiques de l'époque ? Ou s'est-il borné à recopier plus ou moins fidèlement ce que d'autres avaient écrit avant lui ?

Le Platine en français

Cette seconde hypothèse prend corps lorsque l'on compare son texte à celui du *Platine en francoys*, traduction du *De honesta voluptate* de l'Italien Platina, que le chanoine montpéliérain Didier Christol fit publier à Lyon en 1505.

Plusieurs des noms de pâtes alimentaires indiqués par *Le Thrésor de santé*, y figuraient déjà, ainsi que quelques-unes des explications qu'il donne sur la manière de les préparer. On y trouve en effet une recette de « **Macarons** en potaige » — dans le corps de laquelle on parle de « petitz vers de paste » ou « **vermiceaux** » — ; une autre de « Potaige à la Romanie appelé **lozans ou crosetz** » ; et une de « Potaige frumentin ou **menudetz** ». Seuls les fidiaux manquent à l'appel, c'est-à-dire les seules pâtes pour lesquelles, justement le *Thrésor de santé* se référait explicitement aux pratiques provençales.

Cela signifie-t-il que pour ce qui concerne les autres sortes de pâtes l'auteur de ce livre s'est borné à copier le *Platine en Français* ; et que menudés, macarons ou vermisseaux, lozans et crozets n'étaient fabriqués et mangés qu'en Italie ?

En fait les deux textes comportent d'importantes différences. La plus apparente a trait au classement des **menudés** : selon Platine ils ressemblaient aux lozans et crozets — leur seule particularité étant d'être découpés « plus menuement » — alors que *Le Thrésor de santé* en fait des pâtes de même type que les macarons et vermisseaux, quoique de formes plus variées.

En outre, Platine semble dire qu'ils ne sont faits que de farine et d'eau, comme les lozans et crozets, et non pas de farine, de blanc d'œuf et d'eau de rose comme les macarons et vermisseaux. Dans *Le Thrésor de santé*, c'est au contraire à propos de la fabrication des menudés que le blanc d'œuf et l'eau de rose sont explicitement mentionnés.

Cette description des menudés ne renverrait-elle pas à ce que l'auteur a pu connaître directement de leur fabrication en Provence ?

Les manipulations de Didier Christol

Le *Platine en français* est d'ailleurs fort différent du *De honesta voluptate* de Platina, et les nombreux ajouts que Didier Christol a faits au texte original peuvent aussi nous renseigner sur les pâtes existant, au début du XVIe siècle, dans le Midi de la France.

Voyez par exemple ces « **menudetz** », qu'il a introduits dans le titre du « Potaige frumentin » — « *Esicium frumentinum* » du texte latin, que l'on aurait pu traduire par « manger de froment ». Ce mot de « menudets », dont nous verrons qu'il est connu depuis longtemps en Provence, n'avait aucun équivalent en italien, si l'on en croit l'inventaire qu'ont fait Bruno Laurioux et Odile Redon[3]. Il semble donc que ce soit une sorte de pâtes spécifiquement provençale.

Il n'en va pas de même des « **Lozans** » ou « lozanges » et des « **crozetz** » qu'il a mentionnés dans la recette de « Potaige à la Romanie » — appelée par Platina « *Esicium romanicum* », c'est-à-dire

3. Voir ci-dessus, pages 58-60.

« manger romain » ; ou encore des « **macarons** » introduits dans le titre d'une recette intitulée en latin « *Esicium siculum* », c'est-à-dire « manger sicilien ». *Lasagne, croseti* et *macaroni* étaient en effet bien connus en Italie. Mais pourquoi Christol a-t-il éprouvé le besoin de glisser leurs noms dans des titres de recettes qui n'y faisaient aucune allusion ? N'est-ce pas pour permettre à ses lecteurs d'identifier des mets qu'ils connaissaient, alors qu'une traduction littérale des titres latins les aurait occultés ?

Il ne s'est d'ailleurs pas contenté de modifier les titres : il a également transformé le contenu des recettes, pour qu'elles correspondent mieux à l'idée que ses lecteurs se faisaient des lozanges, des crozets, des macarons, des vermisseaux et des menudets. Ainsi ajoute-t-il à la recette du « Potage à la Romaine » : « Et tout ainsi doibs cuyre les **crosetz**, lesquels se font pareillement avec petitz loppins de paste : mais l'on les presse avec les doigtz, detournant & decoupant ladicte paste deliément. » Cette définition s'accorde d'ailleurs fort bien avec celle que le *Liber de coquina* donnait des « crozeti »[4]. Trop bien peut-être pour que l'indépendance de celle de Christol ne fasse pas problème — l'antériorité et l'italianité du *Liber de coquina*, étant incontestables.

En revanche, il simplifie à l'extrême la recette des « **Macarons** » qu'il décrit comme tout à fait semblables à de « petitz vers de paste » ou « petitz vermiceaux », sans indiquer nulle part que ce sont des cylindres creux. Allant jusqu'au bout de sa trahison, le traducteur regroupe en une seule deux recettes du *De honesta voluptate :* celle de l'« *Esicium siculum* », relative aux macaronis, et celle intitulée « *In vermiculos* », relative aux vermicelles. Cela suggère que dans le Midi de la France, en ce début du XVI[e] siècle, on connaissait les macaronis de nom mieux que de fait, et qu'on les confondait plus ou moins avec les vermicelles.

Menudets et crozets aux XIV[e] et XV[e] siècles

Moins explicites que les précédents sur la nature de ces pâtes, des documents d'archives attestent l'existence des menudets et des crozets en Provence aux XIV[e] et XV[e] siècles. Louis Stouff signale qu'en 1428, à Grasse, on menaçait d'une amende de cinq sous les manganiers qui auraient vendu plus de 8 deniers la livre les « **menudeta** » qu'ils fabriquaient[5]. De même E. Laplane publie dans son *Histoire de Sis-*

4. Cf. le *Liber de coquina*, III, 11 « *Eodem modo fiunt croseti, et de eadem pasta, nisi quod sint formati rotundi et oblongi ad quantitatem unjus pollicis ; et cum digito sunt concavati* », qu'on peut traduire par : « De la même manière sont faits les crosets, et de la même pâte, si ce n'est qu'ils sont de forme ronde, et longs d'un pouce ; et ils sont creusés avec les doigts. »

5. Cf. Archives communales de Grasse, BB1, f° 24v°, citées par Louis STOUFF dans *Alimentation et ravitaillement en Provence aux XIV[e] et XV[e] siècles*, Paris, Mouton, 1970, p. 51.

teron, un compte de 1431 mentionnant des « crozeto »[6]. Plus tôt encore, en 1397, des « menudetz » étaient déjà mentionnés à deux reprises dans une gabelle d'Avignon : d'une part parmi toutes sortes d'épiceries ; d'autre part sous la rubrique « grains », en compagnie d'une « *semola de fideis* » qui pourrait être du couscous[7]. On voit que certaines de ces pâtes alimentaires n'étaient pas seulement de fabrication domestique, ainsi que les recettes de Platine pouvaient le laisser supposer : elles étaient aussi fabriquées par des professionnels, comme les boulangers de Grasse, et faisaient l'objet d'un commerce qui n'était pas seulement de détail.

Louis Stouff, dans le glossaire publié à la fin de son livre tente de définir le sens des mots « crozet », « lasanis », et « menudet », qu'il a trouvés dans ses documents provençaux du Moyen Age. Je n'ai pas d'objection à faire sur la définition qu'il donne de « **Lasanis** » : « Aliment fait avec de la pâte fraîche, lasagne ». En revanche il est difficile d'accepter celles qu'il donne de « **Crozet** : « sorte de pâté ; ravioli » ; et de « **Menudet** » : « Espèce de gâteau ou de petit pain ; semoule ». Dans son chapitre sur « Les grains et le pain », p. 51, il avait déjà défini les menudets comme de petits pains ou des gâteaux[8].

Ces définitions me paraissent inacceptables. D'une part, en effet, l'un et l'autre mots sont définis tout autrement, à une époque de peu postérieure, par le *Platine en français* et le *Thrésor de santé* — sans compter le *Liber de coquina* rédigé en Italie au XIV^e^ siècle. D'autres part certains des documents mêmes utilisés par Stouff suggèrent que menudets et crozets étaient dès cette époque des pâtes alimentaires.

On peut en effet douter que les **menudets** aient été des petits pains ni des gâteaux, puisqu'ils se vendaient à la livre et non à la pièce, comme l'atteste le document de Grasse. En outre ils se mangeaient en potage, comme le montrent les comptes du couvent des Frères mineurs d'Avignon dont un bref extrait est cité p. 332. Seraient-ils, dans ce cas-là, une sorte de semoule, comme le croit Stouff ? Bien que des « menudetz » aient été mentionnés sous la rubrique « grains », par la gabelle de 1397, j'ai du mal à admettre que le même mot, à la même époque et dans la même région ait désigné deux choses si

6. E. de Laplane, *Histoire de Sisteron tirée de ses archives*, 2 vol., Digne, 1843 ; cité par L. Stouff, *op. cit.* p. 332.

7. Document publié dans les *Annales d'Avignon et du Comtat*, 1926, pp. 40-63. Je remercie Simone Martin-Villevielle qui prépare un livre sur l'alimentation traditionnelle en Provence, de me l'avoir signalé.

8. « Des "pains fantaisie", des gâteaux, sont faits par les pistres et les particuliers : des menudeta, des placentula, des fogassia. Les dictionnaires ne permettent pas de savoir à quoi correspondent ces vocables : ils donnent pour menudet, semoule ; pour placentula, flan. Les menudeta paraissent être des sortes de gâteaux ou de petits pains : en 1428, à Grasse, on menace d'une amende de 5 sous coronats, les manganiers qui vendaient plus de 8 deniers la livre les menudeta qu'ils fabriquent. »

différentes que de la semoule et de petits pains. D'autant que le mot « semoule » était employé, sous différentes formes, dans toute l'Europe méditerranéenne et jusque dans les montagnes de Savoie[9], pour désigner un mets apprêté aussi bien que du blé dur moulu. Pourquoi aurait-on eu besoin d'un autre mot ? En l'état des recherches le plus vraisemblable est donc que ce mot désignait en Provence de menus dés de pâte séchée, de formes variables, que l'on cuisait dans un liquide pour les consommer en « potage »[10].

Quant aux **crozets**, aucun des emplois de ce mot cités par Stouff ne donnent à croire qu'il s'agissait de petits pâtés, ni de ravioli ou autres pâtes farcies. Et tous peuvent s'accorder avec les définitions qu'en ont données le *Liber de coquina*, et le *Platine en françois*. Sans doute ressemblaient-ils à de petites écailles concaves, ou à des coquillettes, comme, ici encore, le suggère l'étymologie.

Provence, France, Méditerranée

Deux sortes de pâtes au moins semblent donc avoir été fabriquées et consommées en Provence aux XIVe et XVe siècles, les menudets et les crozets, ceux-ci n'étant mentionnés que par un livre d'origine italienne, le *Liber de coquina*, et ceux-là par aucun. Et il n'est pas impossible que dès cette époque d'autres pâtes aient également été consommées en Provence comme dans d'autres pays méditerranéens, fidaux, lasagne, vermicelles, quoiqu'aucun des documents provençaux que je puis connaître pour cette époque n'en ait fait mention.

Est-ce à dire que les pâtes, en Occident, étaient alors purement méditerranéennes ? Deux choses me retiennent de le dire. D'abord le fait que l'on en consommait peut-être dans des régions plus septentrionales d'Europe occidentale, comme la France et l'Angleterre. A la fin du XIVe siècle, deux menus français signalent en effet des plats de « Lozenges », pages 96 et 103 du *Ménagier de Paris*. Et en Angleterre, comme l'ont dit Bruno Laurioux et Odile Redon, le *Forme of Cury* mentionnait vers la même époque des plats de « raviole », de « macrows » et de « losyns ».

D'autre part il n'est pas du tout évident que la catégorie « pâtes alimentaires » se soit aux deux derniers siècles du Moyen Age nettement distinguée de catégories voisines — ou du moins qu'elle s'en soit distinguée par ce qui nous paraît aujourd'hui la caractériser. Entre les « roissoles » des régions septentrionales et certains ravioli frits d'Italie, la différence était peut-être moins grande pour les gens du bas

9. Cf. Maistre Chiquart, *Du fait de cuisine*, édité par Terence Scully, *Vallesia*, XL, 1985, Index.

10. On sait qu'au Moyen Age on appelait « potage » toutes sortes de plats cuits en pot, dont certains pouvaient être à sauce très courte. Cf. « Brouets, potages et bouillons », *Médiévales*, n° 5, novembre 1983, pp. 5-14.

Moyen Age que pour nous. Au début du XVII[e] siècle encore, si *Le Thrésor de santé* parlait de « pâtes », il n'utilisait pas ce concept comme titre de son chapitre. En outre, il y parlait de « simole » aussi bien que de ce que nous considérons comme des pâtes ; et Bouchard ne mentionnait comme pâtes que le couscous. Bernard Rosenberger a trouvé la même ambiguité dans d'autres régions méditerranéennes ; or, il est aussi question de semoule en Savoie, dans le livre de Maître Chiquart, au début du XV[e] siècle. Plus au Nord, il n'y a plus semble-t-il que fromentée, avenat, millot et orge mondée.

Ces réserves faites, il reste que c'est par la Provence — alors en relations constantes avec l'État pontifical, Gênes, Naples et le monde italien —, que les pâtes semblent s'être introduites dans ce qui va être l'espace français ; et que pendant des siècles elles paraissent avoir constitué aux yeux des Français du Nord une des originalités culinaires qui rapprochaient la Provence de l'Italie.

ANNEXE : FRANCISATION DES RECETTES DE PATES DE PLATINA

ESICIUM ROMANICUM

[F]Arinam optime a furfuribus excretam cum aqua subigito : subactam in tabulatum extendito ; involutoque ei ligno tereti quidem & oblongo : quo uti in tali ministerio pistores solent. Inde extractam in latitudinem unius digituli concidito. Vittam dices adeo longa est. In jure pingui ac continuo ferventi coquere debet. At si in aqua pro tempore coquere oportuerit : butyrum & salem indito. Coctum in patinam cum caseo butyro saccharo : & aromatibus dulcibus transferri debet. (Platina, De Honesta voluptate, 1475, p. 121).

MANGER A LA ROMAINE

Pétris très bien de la farine débarrassée du son avec de l'eau ; étends-la sur une planche et fais rouler dessus (?) un cylindre de bois oblong que les boulangers ont l'habitude d'utiliser pour ce faire. Puis retire la et taille la de la largeur d'un petit doigt. Si longue [que] tu dirais une bande (?). [Cela] doit cuire en un jus gras et bouillant continuellement. Mais si, en raison du temps [maigre], il convenait de [le] cuire en eau, tu mettrais dedans du beurre & du sel. Une fois que c'est cuit, [cela] doit être transféré dans un plat avec du fromage, du beurre, du sucre & des aromates douces. (trad. J.L.F.)

POTAIGE A LA ROMANIE APPELLE LOZANS OU CROSETZ

Il faut avoir de bonne farine, & petrir icelle avec ung peu d'eau, apres estendre ladicte paste sur une table avec ung pilon bien delié plus gros au milieu que aux deux boutz. Apres que sera bien estendue et déliée, convient decouper icelle a belles losanges, puis les feras cuyre, & infondiras au just gras, chaud & fervent : & s'il les convient cuyre en eau (en temps de jeusne) y mettras du beurre & du sel : & quand seront cuyctes les mettras sur ung beau plat avec du formage, beurre, succre & espices doulces. Et tout ainsi doibs cuyre les crosetz, lesquels se font pareillement avec petitz loppins de paste mais l'on les presse avec les doigtz, detournant & decoupant ladicte paste deliément. (*Platine en français*, (1505), ed. 1539, livre VII, f. 188)

ESICIUM FRUMENTINUM

[E]Sicium frumentinum eodem fere modo fit quo & romanicum. Fit tamen aliquanto grossius : & minutim magis conciditur (?). Conditura eadem quae superior. (Platina, De Honesta voluptate, 1475, p. 122)

MANGER DE FROMENT

Le manger de froment est fait à peu près de la même façon que le romain. Cependant il est un peu plus grossier et doit être taillé beaucoup plus menuement. Il doit être cuit de la même manière que dessus. (trad. J.L.F.)

POTAIGE FRUMENTIN OU MENUDETZ

Se faict le potaige frumentin quasi ainsi que nous avons dict des lozanges : mais lon les decoupe plus menuement, & se cuysent ainsi que avons dict prochainement dessus. (*Platine en français*, (1505), ed. 1539, livre VII).

ESICIUM SICULUM

[F]Arinam ac bene excretam cum albore ovi : ac aqua rosacea : communi bene subigito. Subacta in pastillos in modum paleæ subtiles semissemque oblongos extendito. Hinc stilo ferreo admodum tenui excavato. Inde Ferreum extrahens vacuum relinques. Desiccata ad solem hujuscemodi exicia annos duos ac tris durabunt. Maxime vero si mensis augusti luna fuerint pinsita. In jure pingui decoctas ac in patinas fusa trito casea butyro novo ac recenti : aromatibus dulcibus aspergi debent. Hoc exicium duarum horarum cocturam requirit.

MANGER SICILIEN

Pétris bien de la farine blanche et bien blutée avec du blanc d'œuf, de l'eau de rose et [de l'eau] commune. Une fois pétrie, étends [la] en petits pains minces et longs comme des brins de paille. Ensuite creuse [les] avec un stilet de fer extrèmement fin. Puis, retirant le fer, laisse [les] vides. Desséchée au soleil, cette sorte nourriture se conserve deux ou trois ans. Surtout, en vérité, si elle a été pilée pendant la lune du mois d'août. Ils doivent être cuits dans le bouillon gras, et versés dans des plats, être aspergés de beurre nouveau, de fromage frais, et d'épices douces. Ce manger exige une cuisson de deux heures. (Traduction J.L.F.)

IN VERMICULOS

[F]Arinam eo modo quo superiorem subigito : subacta in frustra digitis rescindito : vermiculos dices. Ad solem deinde ponito bene sicci biennio : & eo amplius durabunt. Coctos per horam in jure pingui : patinæque inditos caseo trito et aromatibus condito. At si dies jejunii fuerit cum succo amygdalino ac lacte caprino coques verum quia lac non tantum cocturæ requirit : facito prius aliquantulum in aqua ebulliant : deinde lac ipsum addito. Coctos saccharo inspargere memento. Eadem omnium ex farina esiciorum coctura est : croco coloratiores fiant nisi in lacte decocti fuerint.

EN VERMISSEAUX

Pétris de la farine de la même manière que dessus ; une fois pétrie divise avec les doigts en morceaux qu'on nomme vermisseaux. Ensuite pose au soleil, et, bien secs, ils se garderont l'espace de deux ans &

même plus longtemps. Cuits pendant une heure en bouillon gras et versés dans un plat, assaisonne les de fromage râpé et d'épices. Mais si c'est un jour de jeûne, cuis les avec du bouillon d'amandes et du lait de chèvre. En vérité, parce que le lait ne requiert pas une si longue cuisson, fait qu'ils soient d'abord bouillis en eau ; ensuite ajoute le lait lui-même. Souviens-toi de les saupoudrer de sucre une fois cuits. Tous les mangers faits de farine doivent être cuits de la même manière ; colore-les de safran, à moins qu'ils aient été cuits dans du lait. (Traduction J.L.F.)

MACARONS EN POTAIGE

Tu petriras en eaue douce tresbien de la farine blanche deliement passée avec une glere dœuf ou plus selon que voudras faire & avec eaue rose, apres avec les doigtz feras tes macarons bien deliement ainsi que petitz vermiceaux, puis les feras bien seicher au soleil, & se garderont par deux ans ou plus. Et ces macarons ou petitz vers de paste quand tu les vouldras faire cuyre, les mettras empres le feu par lespace d'une heure au just gras, & mis sur tes platz ou escuelles les condiras avec du fromaige gratuse & espices douces. Et sil est jour de jeusne tu les pourras faire cuyre au just damandre & laict de chievre : mais pource que le dit laict ne requiert pas estre tant cuyct, tu les feras paravant ung peu boullir en leaue, & puis y adjousteras & mettras tondit laict : & quand seront cuyctz souvienne toy les inspargir de succre. Et telle façon de cuyre est quasi semblable a toute viande & potaige faict de farine, & qui veult les peut colorer avec du saffran, se nest que feussent cuyctz en laict. (*Platine en français* (1505), éd. 1539, livre VII.)

Bernard ROSENBERGER

LES PÂTES
DANS LE MONDE MUSULMAN

Le dossier présenté ici consiste en quelques textes rangés dans un ordre chronologique approximatif, à partir desquels remarques, questions et hypothèses peuvent être formulées. Pour une recherche plus approfondie, il faudrait consulter une vaste documentation le plus souvent inédite et peu accessible. Dans la limite de ces quelques pages, il ne s'agit que de poser quelques jalons.

Les premières sources sont naturellement les livres de cuisine. Peu ont été publiés parmi ceux que M. Rodinson a signalés dans l'introduction à son étude du *Kitāb al-wuṣla ilā-l-habīb*[1]. Le plus ancien serait le *Kitāb al-ṭabiẖ wa al-islah al-aġdiyya al ma'kulat*... composé au Xᵉ siècle par Abū Muḥammad al-Muẓaffar ibn Sayyār al-Warrāq[2]. Il en existe plusieurs du XIIIᵉ siècle[3]. Le plus connu est un abrégé d'un certain Šams al-Dīn al Baġdādī écrit en Irak, dont le texte arabe publié en 1934 a été traduit en anglais en 1939 par A.J. Arberry[4]. On est relativement bien pourvu pour l'Occident musulman puisqu'A. Huici Miranda a publié en Espagne un recueil anonyme qu'il a ensuite

1. Le titre complet est *Kitāb al-wuṣla ilā al-ḥabīb fı waṣfi l-ṭayyibāti wa l-ṭīb*. M. RODINSON, « Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine », *Revue des Études islamiques*, 1949, pp. 95-165. V. partic. pp. 100-105. Le contenu de ce traité est étudié par M.R., mais le texte n'en est à ma connaissance ni publié en arabe ni traduit.

2. Telle est l'opinion de Ch. PERRY, « Three medieval arabic cook books » in *National and regional styles of cookery* (Oxford Symposium, 1981), part I, pp. 96-105. M. Rodinson le considère comme abbasside. Le titre complet est *Kitāb al-ṭabiḫ wa al-islaḥ al-aġdiyya al-ma'kulat wa ṭayyib al-at'ima al-masnū'at*, édité par K. HÖRNBERG et S. AMOUCH, Helsinki, 1987.

3. Outre le *Kitāb al-wuṣla ila l-ḥabīb* on peut citer le *Kitāb waṣf al-aṭ'ima al-mu'tada*, d'auteur inconnu, composé dans l'Égypte mamlouke, l'abrégé de Šams al-Dīn al Baġdādī, *Kitāb al-ṭabiḫ* et les deux recueils andalous édités (notes 5 et 6). Il faudrait leur ajouter un traité du XIVᵉ siècle conservé à la Landesbibliothek de Gotha : *Zaḫr al-hadiqa fī-l-aṭ'ima al-aniqa*.

4. Publié par Daud al-Chelebi à Mossoul en 1934. A.J. ARBERRY, « A Baghdad cookery book », *Islamic culture*, Hyderabad, t. XIII, 1939, pp. 21-47 et 189-214.

traduit[5] et un autre manuel andalou, le *Kitāb faḍalāt al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ta'ām wa-l-alwān* de 'Alī al-Tuǧībī, a été publié à Rabat par M. Benchekroun après avoir fait l'objet d'une thèse en Espagne par F. de La Granja[6]. De ces trois ouvrages, en gros contemporains, sont tirés les extraits présentés ci-dessous : documents n^os^ 2, 3 et 4.

La plupart des grands médecins ont rédigé des traités de diététique, et certains ont été traduits en latin dès le Moyen Age. Il faudrait sans doute en faire une exploration systématique, mais les renseignements, d'un autre type, qu'ils peuvent donner ne se répéteront-ils pas, comme le montrent les extraits du livre d'al-Arbūlī, *al-Kalam 'alā l-aġdiyya*, œuvre grenadine assez tardive[7], comparés à un passage d'Ibn Sīnā (Avicenne) cité par Ibn al-Bayṭār dans son *Recueil des simples (Ǧāmi' al-mufridāt)* et dont la traduction ancienne de L. Leclerc vient d'être rééditée[8] ? C'est le plus ancien témoignage que nous puissions citer, faute d'avoir eu accès au *Kitāb al-ṭabiḫ wa islah*.

Il faudrait aussi explorer le vaste domaine de la littérature arabe. Il existe par exemple des poèmes culinaires[9]. La prose des voyageurs, des compilateurs et encyclopédistes, plus que celle des chroniqueurs apporterait certaines données du type de celles que donne le *Ḏikr mašāhir a'yān Fās fī-l-qadīm*, écrit au XV^e^ siècle pour illustrer la généalogie de quelques grandes familles *(buyūtāt)* de Fès[10] : document n° 6.

Pour retrouver les voies de transmission il faut relever ce qui, dans les pays voisins du monde musulman, porte la marque d'évi-

5. A. HUICI MIRANDA, « *Kitāb al-tabij fil Maġrib wa-l-Andalus fi 'aṣr al-Muwwahhidīn* », *Revista del Instituto de Estudios islamicos en Madrid*, t. IX-X, 1961-1962, pp. 15-242 ; *Traduccion española de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magrebi*, Madrid, 1966.

6. Muhammad BENCHEKROUN, *La cuisine andalou-marocaine au XIII^e^ siècle d'après un manuscrit rare : Fadalat al-khiwan fi tayybat al-ta'am wa l-alwan d'Ibn Razin al-Tugibi. Texte avec introduction, notes et bibliographie spécialisée*, Rabat, 1981, 200 p. ; F. DE LA GRANJA Y SANTAMARIA, *La cocina arabigo-andalusa segun un manuscrito inedito* (resumen de tesis), Madrid, 1960, 30 p. Sa traduction en castillan était annoncée. L'auteur de ce recueil, qui n'est pas autrement connu, semble avoir écrit au début du XIII^e^ siècle.

7. A. DIAZ GARCIA, « Un tratado nazari sobre alimentos : *al-kalam 'alā l-aġdiya* de al-Arbūlī. Edicion, traduccion y estudio con glosario », *Cuadernos de Estudios medievales*, Grenade, t. VI-VII, 1978-1979, pp. 5-37 et t. X-XI, 1982-1983, pp. 5-91.

8. IBN BEITHAR, « Recueil de simples », trad. L. LECLERC, *Notices et extraits des manuscrits de la Bibliothèque Nationale, Paris*, t. XXIII (1877), XXV (1881), XXVII (1883), rééd. Paris, Institut du Monde Arabe, s.d. (1987 ?). IBN AL-BAYṬĀR, *Traité des simples*, traduction de L. Leclerc, 3 vol. (478, 492 et 483 pp.).

9. M. RODINSON, *op. cit.*, p. 112 et par exemple le poème du *qadı* andalou Ibn al-Azraq, mort en exil en Égypte en 1489 conservé par al-Maqqari dans *Nafh al-tıb*, t. IV, pp. 277-281 qui évoque des plats de son pays dont le couscous et sa fabrication. Sur les autres genres littéraires, *ibid.*, pp. 113-115.

10. Publié par A. ZEMMAMA dans *Al-Baḥt al-'ilmī*, Rabat, t. I, n° 3, 1964, pp. 34-66 et t. II, n^os^ 4-5, 1965, pp. 78-104. Nouvelle publication sous le titre *Buyūtāt Fās al-kubrā*, Rabat, 1972.

dentes influences. Telles sont les deux recettes tirées d'un livre de cuisine catalan du XIVe siècle, le *Libre de Sent Sovi*[11] : document n° 7.

Enfin il peut être bon de comparer avec ces textes des recettes toujours en honneur : on en a pris deux dans la cuisine marocaine dont le nom a paru justifier le rapprochement avec des antécédents[12].

Presque tous les extraits présentés ont fait l'objet de traductions, en français, en anglais ou en castillan. Il n'a pas toujours été possible de se reporter au texte arabe comme il aurait été souhaitable, afin de préciser le terme originellement utilisé, lorsqu'il n'est pas donné par le traducteur. Celui-ci en effet utilise des équivalents — par exemple *macaroni* ou *spaghetti* — qui peuvent fausser la réalité. Compte tenu de la difficulté d'identifier les différents types de pâtes et de retrouver les techniques de fabrication, il faut accorder la plus grande attention aux termes qui s'y rapportent. Il est certain que la lecture des recettes est décevante et déconcertante. On est déçu par l'imprécision des descriptions du travail de fabrication et on est déconcerté par le flottement du vocabulaire. Les variations de l'orthographe de certains termes traduisent une perte de leur sens premier. Par exemple, lorsqu'une sorte de vermicelle est appelé *ša'īriyya*, le nom évoque l'orge, *ša'īr*, et l'on est orienté soit vers une composition de semoule ou de farine d'orge, soit vers la forme donnée au produit par le modelage, et les descriptions font effectivement penser au grain de cette céréale. Dans la mesure où la semoule ou la farine de froment remplacent celles d'orge la signification est brouillée et finit par se perdre. On trouve *ša'riyya* qui peut évoquer la respectable coutume juridico-religieuse, ou, qui sait, le poil ou le cheveu *(ša'r)*...

On a surtout le sentiment que la catégorie « pâte » n'a pas d'existence. On glisse en effet du *fidāwš*, autre appellation de la *ša'īriyya*, qui peut passer pour un « vermicelle », à certains types de couscous à gros grain et même à d'autres préparations à base de céréales. La réalité vivante c'est une omniprésence des nourritures à base de semoules ou de farines : tranches de pain, espèces de crêpes, riz, couscous, pâtes, sortes de quenelles s'imprègnent de bouillons de viande aromatisés, souvent y cuisent lentement, et c'est ce qui paraît expliquer le voisinage des recettes dans les livres de cuisine et des interférences entre elles.

Loin d'être le propre du monde musulman, ce règne des graines donneuses de farine se retrouve ailleurs. Certains modes de préparation et de cuisson lui sont-ils particuliers ? Y ont-ils pu être « inventés » ? La documentation dont on dispose ne permet guère de répondre.

11. La signification de ce titre échappe complètement : *Libre de Sent Sovi (receptari de cuina)*, éd. R. GREWE, Barcelone, 1979, 250 p., très bonne introduction pp. 7-60, index.

12. Outre le « classique », Z. GUINAUDEAU, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, s.d. ; L. BENNANI-SMIRES, *La cuisine marocaine*, Casablanca, 1978, le dernier paru ; R. CARRIER, *Le goût du Maroc*, Paris, 1988. Je n'ai pas pu consulter F. RAHŪNĪ, *Fann al-ṭabiḫ al-maġribī al-ṭiṭwānī al-aṣīl*, Tétouan, 3e éd. 1979 : dans cette ville où vivent encore des traditions andalouses se conservent peut-être des recettes fort anciennes.

Documents

Les notes des traducteurs et des éditeurs des textes ont été placées immédiatement à la suite du passage et de telle manière qu'on les distingue de celles qui ont paru utiles pour expliciter certains termes ou des traductions délicates. Les termes arabes sont mis entre parenthèses ; certains, volontairement, n'ont pas été traduits.

DOCUMENT N° 1 : IBN SĪNĀ cité par Ibn al-Bayṭār dans son *Ǧāmi' al-mufridāt* traduit par L. LECLERC, *Recueil de simples*, t. I, n° 100.

Iṭriyya, pâtes alimentaires.

AVICENNE. C'est une préparation en forme de lanières. On la prépare avec de la pâte non levée, et on la fait cuire avec ou sans viande. Dans notre pays on l'appelle rechta *(rištā)*. Elle est chaude et très humide. Elle est très lente à digérer et lourde sur l'estomac parce qu'elle ne contient pas de levain. Cuite sans viande elle est plus légère, suivant quelques-uns, mais peut-être se trompent-ils. Si on lui associe du poivre et de l'huile d'amandes elle est un peu moins réfractaire. Quand on la digère elle est très nourrissante. Elle débarrasse le poumon de la toux et de l'hémoptysie, particulièrement si on la fait cuire avec du pourprier (sic). Elle relâche le ventre.

Note de L.L. Le cheikh Dawoud énumère différentes formes données aux pâtes, et mentionne le nom de chacune. Les Espagnols ont conservé le mot arabe : le vermicelle se dit encore aujourd'hui *Aletria*.

Il faut évidemment lire pourpier. Dawud al-'Antaki est un célèbre médecin du XVIe siècle, dont l'œuvre importante est en grande partie inédite.

DOCUMENT N° 2 : Muhammad AL-BAĠDĀDĪ *Kitāb al-ṭabīḫ*, traduction anglaise par A.J. ARBERRY, « A Baghdad cookery book », *Islamic culture*, Hyderabad, t. XIII, 1939, p. 45.

a) Iṭriyya

Couper de la viande grasse en morceaux moyens : faire fondre la queue et jeter le dépôt. Mettre la viande dans cette huile et la faire frire légèrement, puis ajouter un peu de sel et de cannelle et couvrir avec de l'eau. Hacher deux oignons et les y mettre avant d'ajouter l'eau ainsi que deux poignées de riz nettoyé et lavé. Quand la viande est cuite ajouter de la coriandre sèche finement moulue, un peu de poivre et du mastic. Pendant que l'ébullition continue ajouter dans la casserole une poignée et demie d'*iṭriyya*. Quand le mélange est cuit saupoudrer de cumin et de cannelle finement moulus. Essuyer les côtés de la casserole avec un chiffon propre, laisser sur le feu, puis l'enlever.

Note de A.J. A. : Chelebi dans une note documentée cite des autorités pour l'identifier avec la *rištā* : d'après une description cepen-

dant, celle de Dāwud al-Anṭākī, il semble très probable que l'*iṭriyya* soit du *macaroni.*

Chelebi est l'éditeur du texte arabe 1934, Mossoul.

b) Rištā

Couper de la viande grasse en morceaux moyens et les mettre dans la casserole recouverts d'eau. Ajouter de la cannelle, un peu de sel, une poignée de pois chiches pelés et une demi-poignée de lentilles. Faire bouillir jusqu'à cuisson : puis rajouter de l'eau et porter de nouveau à ébullition. Alors ajouter de la *rištā* qui est faite en pétrissant bien de la farine et de l'eau, puis en roulant délicatement (la pâte) et en la coupant en fils minces de quatre doigts de longueur. Mettre sur le feu et cuire jusqu'à ce qu'ils aient une consistance tendre. Quand elle est restée sur un feu modéré environ une heure, l'enlever.

Note de A.J. A. : rištā est un mot persan, littéralement fil, communément utilisé pour spaghetti. Dans le manuscrit il est écrit *raštā.* A.J. Arberry traduit *iṭriyya* par *macaroni* et *rištā* par *spaghetti* et incline à faire de l'*iṭriyya* et de la *rištā* deux produits différents.

DOCUMENT N° 3 : *Kitāb al-ṭabīḫ fī-l-Maġrib wa al-Andalus fī 'aṣr al-Muwwahhidīn*, recueil anonyme édité par A. HUICI MIRANDA, dans *Revista del Instituto de estudios islamicos en Madrid*, t. IX-X, 1961-1962, p. 170, traduction espagnole 1966 (*Traduccion española de un manuscrito anonimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribi*, Madrid), pp. 207-208.

a) Préparation du fidāwš

Cela se fait avec de la pâte et il y en a trois sortes : une allongée ressemble par sa forme au blé, une arrondie a la dimension d'un grain de coriandre et on l'appelle à Bougie et dans sa région *mḥammiṣ*, et une que l'on fait mince de la minceur du papier *(kaġīd)* et celle-ci est une des nourritures des femmes ; elles la cuisent avec de la courge, des épices *(abzar)* et de la graisse et c'est un des *qaṭāᶜif.* La façon de cuire le *fidāwš* est comme celle de l'*iṭriyya.*

b) Manière de faire cuire l'iṭriyya

On prend de la viande des queues, des pattes, de la poitrine, du ventre et des parties grasses de celle-ci, on les coupe et on les met dans une marmite avec du sel, de l'oignon, du poivre, de la coriandre sèche et de l'huile et on la porte sur un feu modéré et on la fait cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite. Ensuite on sort la viande de la marmite et on enlève et on clarifie le bouillon, puis on le remet dans la marmite et on y ajoute du beurre ou du *smin* frais (sic) (1) ou de l'huile douce. Et quand il a bouilli on y met l'*iṭriyya* en quan-

tité suffisante. (Pendant qu') il bout on remue avec douceur et quand l'eau a séché et qu'il est à point, on l'enlève du feu et on le laisse (reposer) un peu et on l'étale dans un plat creux et on l'égalise jusqu'à ce que la graisse soit absorbée. Ensuite on prend cela, la viande si l'on veut bouillie comme elle est ou frite et on la dispose sur le plat, et on en écrase (2) sur l'*iṭriyya* et on saupoudre de cannelle et de gingembre et on le présente. De cette façon on fait le riz et le *fidawš*.

(1) Le *smin* est du beurre fondu en vue de le conserver. Il faut sans doute rétablir le texte perturbé par un copiste distrait : *zubda al-ṭarī aw smin*, du beurre frais ou du beurre de conserve.

(2) Probablement faut-il comprendre à la lumière du document 8b : on en enfonce dans l'*iṭriyya*.

A. Huici traduit *iṭriyya* par *macarrones (hechura de la coccion de los macarrones)* et ensuite p. 208, à deux reprises par *fideos*, ce qui rend la dernière phrase, où il est question de *fidāwš*, peu compréhensible.

DOCUMENT N° 4 : Abūl-Ḥasan 'Alī AL-TUǦĪBĪ, *Faḍālat al-ḫiwān fī tayyibāt al-ṭa'ām wa-l-alwān*, édité par Muhammad BENCHEKROUN sous le titre *La cuisine andalou-marocaine* (sic) *au XIII^e^ siècle d'après un manuscrit rare (Faḍālat...) avec introduction, notes et bibliographie spécialisée*, Rabat, 1981, pp. 51-52 et p. 26.

a) Recette du fidāwš

On pétrit la valeur d'un quart de livre *(riṭl)* de semoule *(smida)* avec de l'eau et du sel (pour en faire) une pâte ferme et on la travaille bien (1), puis on la pose dans un récipient couvert et on la roule (2) entre les doigts petit à petit à la dimension de grains de froment *(qamḥ)* et il faut que tous les grains soient petits (3) et leurs pointes plus effilées que le centre. On pose tout ce qui a été roulé sur un *tabaq* (4) devant soi. Et quand la pâte est utilisée de cette façon, on la sèche au soleil et on pétrit d'autre pâte et on procède de la même façon jusqu'à obtenir la quantité qui est nécessaire... Et quand on veut la faire cuire, il faut prendre de la bonne viande grasse d'agneau, comme la poitrine, les flancs, les queues et d'autre. On la coupe en morceaux moyens et on les nettoie et on les met dans une grande marmite avec beaucoup d'eau, du sel, de l'huile, du poivre, de la coriandre, et un peu d'oignon haché et on porte la marmite sur le feu. Quand la viande est cuite on la sort de la marmite et on la met dans une soupière (5) couverte, on met à part le bouillon, on nettoie la marmite et on y remet le bouillon. S'il est suffisant on y cuit le *fidāwš*, sinon on y ajoute de l'eau. Quand il commence à bouillir il faut y mettre le *fidāwš* avec douceur et placer sur un feu modéré jusqu'à ce que la cuisson soit convenable. On place à ce moment-là sur l'ouverture (6) de la marmite une petite marmite remplie d'eau (qui est) chauffée par sa chaleur. Et si l'eau du *fidāwš* manque (7)

on ajoute de l'eau de la marmite. Quand le *fidāwš* est cuit on y met, et cela dans la marmite, du beurre frais ou de conserve *(smin)* et on laisse bouillir une heure. On remue avec la queue de la louche pour ne pas l'endommager. On fait frire la viande dans une poêle *(tāǧin)* avec du beurre ou du *smin* jusqu'à ce qu'elle roussisse. Et quand le *fidāwš* a achevé de cuire on le verse dans un plat (8) et on place dessus la viande. Et on répand par-dessus de la cannelle et du gingembre. Et on (le) mange s'il plaît à Dieu !

(1) Il est difficile de traduire *yuᶜarriku ᶜarakan muḥkaman* ; *'araka* exprime l'idée de frotter jusqu'à l'usure, de pétrir, fatiguer et *muḥkamu* signifie : bien fait, consolidé, raffermi.

(2) *Fatala :* tordre (un fil), tresser (une corde).

(3) Litt. minces de corps.

(4) Grand récipient à fond plat, en vannerie généralement.

(5) *Miṯrid*, de *ṯarīd* : pain trempé de bouillon, sorte de soupe.

(6) Litt. la bouche *(fam)*.

(7) Litt. sèche.

(8) *Miṯrid :* il est intéressant de noter qu'on utilise la même vaisselle que pour le *ṯarīd*.

M. B. se contente de noter que le *fidāwš* est une sorte de plat très utilisé au Maghreb (Maroc ?) qui entre dans le chapitre des *iṭriyya* « *ša' riyya* ».

b) Recette du mḥammiṣ

On pétrit de la semoule *(smida)* de la même manière qu'on (la) pétrit (pour) le *fidāwš*. On la roule entre les doigts (pour obtenir une forme) arrondie comme des grains de poivre et on expose au soleil. On les fait cuire comme la cuisson du *fidāwš*, soit avec de la viande de bœuf, ou d'agneau ou de poule et on l'utilise. On peut rouler *(fatala)* (toute la pâte) ensemble dans un plat (2) comme on roule le *zabazīn* (3) quand on veut le faire plus rapidement.

(1) De *ḥimmiṣ* : pois chiche.

(2) *m'aǧina :* plat destiné au pétrissage.

(3) Voir recette ci-dessous (d).

M. B. note (78) : les Marocains disent que le couscous « se rattache » *(raǧa'a)* au *mḥammṣa*.

c) Recette de l'iṭriyya et sa cuisson

On fait cuire l'*iṭriyya* de la même façon que précédemment selon le choix que l'on fait de la sorte de viande et on y ajoute de la graisse *(šaḥm)*. Si on veut, on fait frire la viande et, à volonté, on ne la fait pas frire. Dans le cas où on ne trouve pas d'*iṭriyya* on pétrit de la semoule *(smida)* ou de la farine *(daqīq)* avec de l'eau et un peu de sel une pâte *(ᶜaǧinan)* très vigoureusement travaillée et on l'étend sur une table *(ma'ida)* ou une planche allongée et on roule *(yuftalu)*

l'*iṭriyya* avec les deux mains aussi mince que possible. Ensuite on fait sécher au soleil et on la fait cuire de la façon qui précède.

M. B. note (79) : entre dans la catégorie des « *ša' riyya* » (sic).

d) bouillie ? (haswa) *appelée par les Andalous* zabazīn *et par les « gens de l'*adwa » barkūs (1)

On met la farine dans un plat (2) et on l'asperge avec de l'eau dans laquelle on a mis du sel et on travaille *(yuharriku)* avec la main jusqu'à ce que (la pâte) devienne liée et épaisse (3). Puis on travaille de la paume avec douceur jusqu'à ce que (la pâte) devienne comme un petit pois chiche *(ḥimmiṣ ṣaġīr)*. Alors on tamise avec un tamis fin jusqu'à ce que le reste de farine disparaisse et on fait sécher dans un *tabaq*. Ensuite on verse dans une marmite neuve de l'eau en quantité suffisante, du sel, un peu d'huile, de poivre, de coriandre et une tête d'oignon hachée et on porte la marmite sur le feu. Quand elle commence à bouillir on y met ce qui est dans le *tabaq* avec douceur et on remue jusqu'à ce que l'eau commence à s'évaporer et (le contenu) à se lier. Alors on coupe en petits morceaux dans la marmite du fromage sec de bonne qualité et on coupe aussi dedans de la coriandre fraîche finement hachée. Et quand la marmite a bouilli en une seule fois on la vide et on utilise cela s'il plaît à Dieu, qu'il soit exalté !

(1) *ḥaswa :* mets fait de farine et d'eau ; *'adwa :* rivage, c'est celui qui fait face à l'Andalous : « gens de l'*'adwa* » façon traditionnelle pour les Andalous de désigner les Maghrébins. Sur *zabazīn* DOZY, *suppl.* I, 579 fait remarquer qu'une évolution linguistique a fait tomber au Maghreb la première syllabe : on n'y parle plus que de *bazīn* ; mets très répandu en Tunisie v. L. VALENSI, *Fellahs*, p. 242 et JEAN LÉON L'AFRICAIN, *Descr.*, p. 383 : « On prend de la pâte légère, on la fait bouillir dans l'eau ; une fois bien cuite, on la pétrit dans un récipient, on la ramasse dans le milieu du récipient, puis, après l'avoir arrosée d'huile ou de bouillon de viande, on l'avale sans la mâcher. Cela s'appelle le *bezin.* » Et il ajoute : « D'autres mets sont plus délicats et plus soignés... » Plus fréquente que *barkūs* on trouve l'appellation *barkūkš* qui désigne une sorte de couscous à gros grains, ce qui correspond bien à la description du texte de Tuǧībī. Toutefois la cuisson se fait, non à la vapeur, mais à pleine eau.

(2) Cf. ci-dessus note 2 de l'extrait b.

(3) *yalta'imu wa yataḍababu : la'ima* idée de lier, souder, confondre et *ḍababa* idée de coller (au sol), de faire masse.

DOCUMENT N° 5 : Abū Bakr 'Abd al-'Azīz AL-ARBŪLĪ : *al-kalām 'alā l-'aġdiya* traduction espagnole et texte publiés par A. DIAZ GARCIA. « Un tratado nazari sobre alimentos : *al-kalām 'alā l-'aġdiya* de Al-Arbūlī, Edicion, traducion y estudio, con glossarios », *Cuadernos de Estudios medievales*, Granada, t. VI-VII, 1978-1979, pp. 31, 32, 33 texte et 18, 19, 20 traduction.

a) iṭriyya

Elle est froide, lourde et elle fournit au corps un aliment puissant *(šadīd)*. Elle convient à ceux qui ont de la toux surtout si on la cuisine avec du beurre ou du *smin*. On la corrige en prenant pardessus un électuaire *(ma'ǧūn)* d'anis.

b) fidāwš

C'est un très bon aliment, nourrissant. C'est un aliment excellent pour ceux qui sont atteints de dysenterie. On peut le cuisiner avec de la viande et du lait. Avec la viande il nourrit davantage et se transforme plus rapidement en sang. Si on en abuse il provoque l'obstruction des intestins. Il faut prendre par-dessus un électuaire de gingembre.

c) L'orge (šaʿīr) *et ce qu'on en obtient*

Avec l'orge on peut faire du pain, du *ša'īriyya* (1), du *ǧašīš* (2) de la *'aṣīda* (3) et la plupart des choses qui se font avec le froment *(ḥinṭa)*. Sa valeur alimentaire est comme celle de ce qui se fait de froment. Mais ce qui se fait d'orge est plus froid, plus sec, moins visqueux.

(1) A.D. G. a traduit par *fideos*.

(2) Sorte de bouillie faite de blé grossièrement moulu.

(3) Autre sorte de bouillie très appréciée dans le Maghreb médiéval, où elle était fréquemment faite de farine d'orge.

DOCUMENT N° 6 : *Ḏikr mašahir a'yān Fās fī-l-qadīm*, ANONYME, publié dans *Al-baḥṯ al-'ilmī*, Rabat, t. I, n° 3, 1964, p. 56 ; traduction anglaise de Maya SHATZMILLER dans *Awrāq*, Madrid, n^os^ 5-6, 1982-1983, pp. 152-153.

Ceux des Juifs qui avaient embrassé l'Islam gardaient l'art de coudre les vêtements (suit l'énumération de quelques activités)... Les *mawali* parmi eux s'occupaient à cuire le pain et à faire des pâtisseries. Ils rôtissaient la viande, faisaient de la vaisselle pour la cuire et la vendaient. Ils pressaient l'huile des olives et la transportaient ainsi que le savon pour les vendre. Ils vendaient du sel, du poisson et de la graisse. Ils fabriquaient du *fānīd* (1). Ils vendaient des remèdes et des plantes médicinales. Ils reliaient des livres, faisaient le plâtre des maisons, taillaient le bois, décoraient les maisons, fabriquaient des métiers à tisser, du *ṣufr* (2) et pratiquaient l'art de la teinture. Ils étaient serviteurs dans les bains publics, portaient l'eau, faisaient cuire (3) des *fidawīš* des *ša'riyya*, des *ṯarīd* et des *maqrūt* (4)...

(1) Friandise faite de sucre et de divers ingrédients (du persan *pānīd*).

(2) Cuivre jaune, ou peut-être poudre de bismuth employée dans les fabriques de faïence (DOZY, *suppl.* II, 835).

(3) *Sabaka* signifie : couler (un métal) ce qui n'a pas grand sens ici, ou bien : faire cuire.

(4) L'orthographe du texte arabe a été respectée. Les *maqrūt* sont des gâteaux.

M. S. traduit : « Braised 'fadawish' and stewed different dishes like the 'sh'ariyya' and 'tharid'. They baked bread and buns... » Elle donne en note pour « fadawish » une référence à DOZY, *suppl.* II, 246 : « Les provisions qu'on offre aux voyageurs. » Je n'ai pu la retrouver, ce mot figure du reste p. 245.

DOCUMENT N° 7 : *libre de Sent Sovi (receptari de cuina)*, éd. R. GREWE, Barcelona, 1979, pp. 182-183.

a) Capitol CLXX Qui parla con se cou alatria

Si vols coura alatria, prin una olla e possa-la sobre l ffoc ab aygua, e mit-hi sal e holi. E quant l'aygua bul, mit-hi hom la alatria en la olla e le'l om coura ; e no la mana hom sino a vaguades. E mit-hi hom alsguns grans d'atsebib negre. E quant és cuyta, leve-la hom del ffoc, e va per escudelles ab holi demunt. Empero qui la ffa coura ab let de melles, més ne val.

Traduction : Comment on cuit l'*alatria*.

Si tu veux faire cuire de l'*alatria*, prends une marmite et place-la sur le feu avec de l'eau et mets-y du sel et de l'huile. Et quand l'eau bout, on y met l'*alatria*, dans la marmite, et on la laisse cuire ; et on ne la remue pas sinon doucement. Et on y met quelques grains de raisins secs noirs. Et quand elle est cuite, on l'enlève du feu, et qu'elle aille dans des écuelles avec de l'huile dessus. En outre celui qui la fait cuire avec du lait d'amandes, la rend meilleure.

R. G. traduit *alatria* par *macarrons* et cite comme autorités Huici et Arberry. Il signale que le mot est utilisé par Arnaut de Villeneuve *Obres catalanes*, II, 135 et renvoie pour les procédés de fabrication à Martino, p. 145. Il conclut sa note sur l'importance du témoignage ci-dessus pour l'histoire de la diffusion des pâtes.

b) Capitol CLXXI. Qui parla con se cou carn ab alatria

Si vols ffer carn ab alatria, la carn sia ben levada, e vaya al ffoch en una olla. E quant serà cuyta, trau-le'n hom de la olla, e met-hi hom la alatria. E guart-se que no y aya massa brou. E no's vol menar sino un poc ab la olla matexa. E no y matats sal, que la alatria és ya per si salada. E vol vanir espessa quant sia bé cuyta ; enans, enpero, age-hi hom mes alsguns grans d'etsabib (1). Et puys leu-la del ffoc, e vaya per escudelles, e la carn per talladors.

(1) De l'arabe *zabīb* : raisin sec.

Traduction : comment se cuit la viande avec l'*alatria*.

Si tu veux faire de la viande avec l'*alatria*, que la viande soit bien lavée et aille au feu dans une marmite. Et quand elle sera cuite,

on l'enlève de la marmite et on y met l'*alatria*. Et il faut se garder qu'il n'y ait trop de bouillon. Et il ne convient pas de le remuer sinon un peu avec la marmite elle-même. Et n'y mettez pas de sel, car l'*alatria* est déjà salée par elle-même. Et elle doit devenir épaisse quand elle est bien cuite ; dedans, en outre, on y ajoute quelques grains de raisins secs. Et puis ôte-la du feu, et qu'elle aille dans des écuelles, et la viande sur des tailloirs.

DOCUMENT N° 8 : Z. GUINAUDEAU, *Fès vu par sa cuisine*, Rabat, s.d., pp. 66-67.

a) Vermicelle « chariya »

Dans la « gsaâ » faire une pâte de la consistance de celle du pain avec : farine de blé dur, sel, eau. Laisser reposer plusieurs heures. Prendre de cette pâte un morceau gros comme un pois, le rouler entre le pouce et l'index ou entre la paume des deux mains. Il devient rond en son centre, plus fin qu'un spaghetti, effilé des deux bouts, grand d'un centimètre environ. Utiliser ainsi toute la pâte. Sur un linge laisser sécher au soleil. Se conserve en boîtes en fer.

Utilisations : dans « l'harira » (1) comme un vermicelle dans un potage. A la vapeur de l'eau salée dans la marmite à couscous, puis dresser après l'avoir roulée dans le beurre.

Se savoure décorée au sucre et à la cannelle pilés.

Au gras : recette de la « mhammsa ».

(1) Soupe épaisse. Recettes, *ibid.*, pp. 32-35.

b) Gros couscous « mhammsa »

C'est un grain de couscous dont le volume est double de celui utilisé généralement. Le rouler comme le couscous ordinaire, mais plus longuement pour former des grains plus gros.

Utilisations : dans « l'harira » où elle remplacera agréablement le riz. Au gras : cuit dans un bouillon de viande parfumé comme tous les touajen (1) : au safran, gingembre, poivre, oignon émincé, oint de beurre plutôt que d'huile. Couper en dés les morceaux de viande et en truffer la « mhammsa » au moment de servir.

A l'eau avec un peu de sel, la laisser doucement gonfler, terminer la cuisson avec du lait bouillant sucré. Quelques dessins faits de cannelle pilée... décoreront le plat au moment de servir.

(1) Pluriel de tajine : plat à base de viande et cuit dans un poêlon de terre couvert. Aussi fondamental que le couscous au Maroc !

N.B. les transcriptions de mots arabes de l'auteur ont été conservées.

Les documents montrent à l'évidence que les pâtes sont connues dans le monde musulman et qu'il en existe au moins deux catégories. Au départ cependant, la préparation en est identique : on pétrit de

la semoule ou de la farine de blé avec de l'eau et un peu de sel. On la travaille de manière à lui donner une consistance très ferme (doc. 2 b, 4 a, b, c). C'est le façonnage ultérieur qui distingue les deux types de produit. L'un appelé *iṭriyya* ou *rištā* est tiré d'une feuille de pâte étendue sur une table ou une planche longue (doc. 4 c) et dont on fait des lanières (doc. 1) comparables aux *tagliatelle*, sans doute en la découpant, ou bien des fils, comme les *spaghetti*, en roulant la pâte avec les mains (doc. 2 b, 4 c). L'autre appelé *fidāwš* ou *ša'īriyya* est obtenu en modelant entre les doigts de petits morceaux de pâte qu'on amène à une taille très petite et auxquels on donne une forme oblongue voisine de grains de céréales (doc. 3 a, 4 a) ou ronde comme des grains de poivre (doc. 3 a, b). On fait ensuite sécher au soleil ce qui a été fabriqué.

En Orient, le terme *iṭriyya* semble moins usité que celui de *rištā*. Ce dernier y désigne encore une préparation qu'on fait dans les familles et que, comme partout, tendent à remplacer les produits industriels[13]. Selon R. Dozy, l'origine du mot est persane[14]. Ibn Sīnā, en effet, originaire du Khorasan, province de civilisation iranienne, dit bien qu'on utilise dans son pays cette appellation plutôt que celle d'*iṭriyya* (doc. 1). Mais c'est celle-ci qui est passée dans les langues romanes de la péninsule ibérique, car on l'employait au Maghreb et dans al-Andalus.

La sorte de vermicelle que l'on appelle *fidāwš* ou *ša'īriyya* dans l'Occident musulman ne semble connue en Orient que sous le nom de *ša'īriyya*. Cela n'implique pas qu'il soit fait de semoule ou de farine d'orge *(ša'īr)* même s'il semble en avoir été ainsi à l'origine, comme le suggère fortement al-Arbūlī (doc. 5 c). Il est remarquable qu'il garde la forme de cette céréale : le résultat du modelage évoque un grain d'orge et non de froment, puisque les extrémités sont effilées (doc. 4 a, 8 a). Certaines incertitudes sur l'orthographe du mot *fidāwš*[15] ne seraient-elles pas l'indice d'un emprunt à une langue non arabe ? Il n'est peut-être pas sans intérêt de noter à ce propos l'information donnée par le *Ḏikr* (doc. 6) selon lequel dans l'ancienne société d'al-Andalus chaque ethnie aurait eu des occupations spécifiques : les Juifs convertis à l'islam auraient gardé des pratiques ancestrales où ils excellaient comme la confection de vêtements, la teinture, le travail des métaux, surtout précieux. Ceci est assez connu. Il semblerait aussi que certains plats étaient leur spécialité : *fidawš, ša'īriyya, ṯarīd, maqrūt*... Ne concluons pas trop rapidement à une origine juive de ces mets, car dans l'énumération de leurs activités il n'en manque pas qui n'ont

13. Information donnée par une Palestinienne, Mme J. SROUJI que je remercie. Cf. M. RODINSON, *op. cit.*, p. 138, note 9.

14. R. DOZY, *Supplément aux dictionnaires arabes*, I, p. 529 b. En iranien moderne le mot signifie fil, ficelle, pâtes. JOHNSON, *Dictionary Persian, Arabic and English*, 1852, Londres, p. 620 c.

15. R. DOZY, *Suppl.* II, 245 b : *fidāwš, fidāwiš, fidawš.*

rien de spécifique à leur groupe ethno-religieux. Il y a peut-être là, tout de même une piste à explorer.

Ce ne sont pas les modes de cuisson qui différencient *iṭriyya* et *fidāwš* : il est dit expressément que ce sont les mêmes (doc. 3 a, b, 4 a). Le plus souvent, semble-t-il, on les met dans un bouillon de viande épicé et très gras, où on les cuit à petit feu, assez longtemps, pour qu'ils se gorgent de liquide et de matière grasse. Ils accompagnent normalement la viande — bœuf, agneau ou poule — qui peut être servie telle quelle, bouillie ou frite dans une poêle (doc. 3 b, 4 a, c). Dans la première recette irakienne, l'*iṭriyya*, bien qu'elle donne son nom au plat, est réduite à un rôle de comparse ; en quantité réduite, elle voisine avec des pois chiches et du riz (doc. 2 a). Dans la seconde, la *rištā* fait jeu égal avec des pois chiches, encore, et des lentilles (doc. 2 b). Pâtes et légumineuses forment une association solide et durable puisqu'au Moyen Orient, de nos jours, le plat appelé *rištā* est à base de lentilles et de pâtes[16] et qu'on a en Italie les *maccheroni e cece*.

Le goût pour des aliments de consistance épaisse, longuement mijotés avec beaucoup de graisse s'exprime bien dans les livres de cuisine andalous où les recettes de pâtes — *iṭriyya* et *fidāwš* — se trouvent en compagnie du couscous, du riz, de la *ḥarīsa* — blé pilé avec de la viande dans un mortier *(maḥris)* et cuits ensemble avec de la graisse — et de nombreuses variantes du *ṯarīd* où la viande surmonte des fines tranches de pain imbibé d'un riche bouillon. La parenté de ces plats est affirmée par l'auteur du recueil anonyme qui leur consacre un chapitre[17]. Néanmoins si la cuisson dans un bouillon de viande *(mirqa* ou *marqa)* est préférée elle ne semble pas impérative. Ibn Sīnā dit que l'on fait cuire l'*iṭriyya* avec ou sans viande (doc. 1) et l'anonyme andalou signale à la fin de la recette de la cuisson du riz à l'eau que : « de la même façon on fait cuire l'*iṭriyya*, le *fidāwš* et le *ṯarīd* au lait[18] ». Les deux possibilités se retrouvent dans le livre de cuisine catalan pour tenir compte des prescriptions de l'Église qui a disposé des temps « gras » et des temps « maigres ».

Ces plats ne constituent pas une nourriture raffinée et recherchée. Dans l'abrégé irakien ils sont au chapitre des « mets simples » *(plain dishes)* en compagnie d'épinards, de soupes, de lentilles, de pois, de bouillies ou de préparations à base de céréales. On est loin de la « consommation ostentatoire » dont parle M. Rodinson[19]. Mais on la retrouverait avec ce *ṯarīd* où s'accumulent viande de bœuf, d'agneau,

16. M. Rodinson, *op. cit.*, p. 138, note 9.

17. A. Huici Miranda, *Kitāb al-ṭabij*, texte arabe, p. 165. La traduction castillane fausse le sens en rendant *ṯurā'id* (plur. de *ṯarīd*) par *tortas*, tourtes ou tartes. De plus le titre est présenté de manière à créer la confusion : *clases de tortas : « kuskus », arroz, « harays », fideos y lo analogo a ellos*, de sorte qu'on a l'impression que les tortas forment une catégorie qui comprend couscous, riz, *ḥarīsa*, etc.

18. *Kitāb al ṭabij*, p. 171.

19. M. Rodinson, *op. cit.*, p. 98.

de géline, de pigeons et de petits oiseaux et dont l'auteur dit en conclusion : « C'est un plat de rois et de vizirs[20] ! » Exception qui confirme la règle. La *rištā* est resté au Moyen-Orient un mets très populaire. *Iṭriyya* ou *fidāwš* n'ont pas bénéficié pour leur diffusion du prestige qui peut s'attacher à une nourriture aristocratique, mais, en revanche, n'auraient-ils pas eu l'avantage d'offrir un aliment nourrissant et bon marché aux gens modestes, ce qui explique le succès ultérieur en Italie des *maccheroni* ?

L'anonyme andalou rapproche *ṯarīd*, couscous, riz, *ḥarīsa, fidāwš*, etc. pour des motifs diététiques qu'il formule au début du chapitre qu'il leur consacre. Ces nourritures lourdes qui engendrent du flegme, donc froides et humides, conviennent aux tempéraments chauds et secs, du reste portés par nature vers elles, et aux personnes jeunes. Très nutritives elles donnent un bon chyme. Mais il conseille de les corriger par des épices, chaudes, et du vinaigre qui dessèche. A cause de leur graisse, elles valent mieux l'hiver que l'été, où il faut les accompagner de courge ou de légumes comme les blettes[21]. Ibn Sīnā dit, de même, que l'*iṭriyya* est très lente à digérer et lourde sur l'estomac, parce qu'elle ne contient pas de levain[22] mais que, si on la digère, elle est très nourrissante. Il propose, pour la corriger, poivre et huile d'amandes (doc. 1). Al-Arbūlī a de l'*iṭriyya* une opinion voisine. Il conseille de la cuisiner avec du beurre, ce qui semble l'usage suivi dans l'Andalus (doc. 3 b, 4 a). Comme elle est froide, il faut prendre par-dessus de l'anis qui est chaud[23]. Il préfère indiscutablement le *fidāwš* sur lequel il est très élogieux, et il se pourrait que ce jugement soit largement partagé, puisque les livres de cuisine s'attardent davantage sur lui. Au total le jugement diététique est favorable, avec quelques petites réserves, et il est peu différent d'autres préparations à base de céréales qui forment un ensemble important[24].

Leur utilisation était-elle très large ? Sans induire du petit nombre de recettes une consommation restreinte, on peut observer qu'en général les mets les plus répandus offrent de nombreuses variantes[25].

20. *Kitāb al ṭabij*, p. 166.

21. *Ibid.*, p. 165.

22. Sur le rôle du levain qui rend le pain digestible, l'opinion de Razī citée par Ibn Al-Bayṭār II, n° 755, p. 10. « Le meilleur, celui qui passe le mieux est celui qui a reçu beaucoup de levain, qui a été bien pétri » et encore p. 13. « Le pain sans levain est mauvais en ce qu'il engendre des vents et qu'il passe lentement. »

23. Ibn Al-Bayṭār, *op. cit.*, I, n° 159 cite Dioscorides « cette plante est échauffante et dessiccative ». Quant au gingembre qu'Al-Arbūlī recommande par-dessus le *fidāwš*, lui-même le considère comme chaud et sec et dit qu'il expulse les gaz et aide à la digestion (*al-kalam*, n° 95 : *C.E.M.* X-XI, p. 19). Cf. Al-Bayṭār II, n° 1125.

24. Al-Arbūlī passe en revue céréales et légumineuses puis examine les propriétés que leur confèrent cuisson et préparations : diverses sortes de pain, *ṯarā'id, iṭriyya, 'aṣida, ǧašiš, kuskus, fidāwš*, beignets dont les fameux *muǧabbanat*, au fromage, dont raffolent les Andalous. En conclusion il affirme qu'on peut faire avec l'orge presque tout ce qui se fait avec le blé.

25. R. Arié, *L'Espagne musulmane au temps des Nasrides*, Paris, 1973, p. 378, estime que le vermicelle *(fidāwš)* était un des mets les plus populaires d'al-Andalus.

Une explication de l'usage limité des pâtes dans les pays d'Islam ne serait-elle pas la concurrence de préparations voisines, ayant les mêmes avantages, auxquelles les populations restent attachées du fait de leur enracinement ? Au Maghreb le règne du couscous semble n'avoir pas laissé aux pâtes de chance de se faire une place notable. Il serait bon de pouvoir préciser si le *fidāwš* ou *ša'īriyya* n'a pas été préféré à l'*iṭriyya* parce que plus ressemblant à ce plat considéré unanimement comme caractéristique du Maghreb : on trouve en effet une forme intermédiaire, le *mḥammiṣ*, ou *mḥammṣa*, (doc. 3 a, 4 b, d et 8 b) sur laquelle il faudra revenir.

Maya Shatzmiller signale[26] que le *fidāwš* était de ces provisions que l'on donnait aux voyageurs. Je n'ai pu retrouver l'origine de cette information. C'est peut-être à la même source qu'a puisé l'auteur du *Goût du Maroc* quand il affirme que ce sont les Arabes qui ont inventé les pâtes pour les emporter dans leurs voyages[27]. Cette incidente dans un livre dont le souci n'est pas de rechercher les origines des aliments pique la curiosité. Il faut faire remarquer d'abord que les habitudes du langage risquent d'être trompeuses. L'aire de civilisation islamique, dont la langue religieuse et culturelle est l'arabe, a recouvert aux VII^e-VIII^e siècles des pays très divers : l'ancien empire sassanide, les provinces byzantines de Syrie et d'Égypte aux traditions si fortes, l'Afrique du Nord, l'Espagne et, à l'autre extrémité, le Sind. Par la suite elle s'est étendue à la Sicile et à d'autres peuples comme les Turcs qui ont conservé l'usage de leur langue, tout comme certaines populations de l'empire arabe. Dans ce vaste domaine qui s'étend de l'Asie Centrale et de l'Inde à l'Espagne bien des pratiques ont pu s'influencer en se diffusant hors de leur aire initiale, bien des connaissances ont migré d'est en ouest.

Est-il possible de considérer *iṭriyya* ou *fidāwš* comme des nourritures spécialement préparées pour être emportées et cuisinées par des voyageurs, par des nomades ?

Dans la vaste zone aride, ou semi-aride, qu'a recouvert l'Islam d'autres que les Arabes pratiquaient, et pratiquent, le nomadisme et la transhumance : les Berbères et les Turcs. Or tous deux connaissent, depuis un temps impossible à préciser[28] des techniques de pré-

26. M. SHATZMILLER, « Professions and ethnic origin of urban labourers in muslim Spain : evidence from a moroccan source », *Awrāq*, Madrid, n^os^ 5-6, 1982-1983, p. 153, note 82 se réfère à R. DOZY, *Suppl.*, t. II, p. 246. Cependant au mot *fidāwš* (p. 245 b en réalité) rien de tel n'est signalé.

27. R. CARRIER, *op. cit.*, p. 18. L'image de l'Arabe a évolué : de Bédouin instable et destructeur, il est devenu voyageur astucieux et inventif. Signe des temps ?

28. *Encyclopédie de l'Islam*, 2^e éd., t. V, *s.v.* Les documents écrits ne remontent pas au-delà du XIII^e siècle. L'archéologie n'a pas jusqu'à présent apporté beaucoup d'informations : en Sicile ont été trouvés des couscoussiers du XI^e siècle (comm. H. BRESC), et dans les fouilles de Chellah, près de Rabat, au Maroc, les couches d'époque musulmane ont livré d'assez nombreux fragments de ces vaisselles caractéristiques, de datation difficile. V. aussi L. VALENSI, *Fellahs tunisiens. L'économie rurale et la vie des campagnes aux XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, 1977, pp. 239-240.

paration de céréales différentes des *iṭriyya* et *fidāwš* à bien des égards, mais qui présentent cependant avec eux quelques similitudes : le couscous et le boulgour. Le premier, maintenant bien connu, est fait d'une pâte de semoule de blé dur que l'on émiette en la travaillant sous les paumes dans un récipient large et à fond plat[29], tout en rajoutant de la farine à la « graine » qui doit être assez fine pour passer par les trous d'un tamis *(ġurbal)* choisi en fonction de ce que l'on veut obtenir. Éventuellement séchée pour être conservée, elle est cuite à la vapeur dans un ustensile, traditionnellement en terre cuite, percé de trous — le *kiskas* — qui s'emboîte étroitement sur la marmite où cuit un bouillon de viande et de légumes. Comme ce type de nourriture suppose une céréaliculture inconnue de pasteurs nomades, on serait tenté d'en attribuer la paternité à des villageois sédentaires. La réalisation du plat cependant n'est pas impossible pour des transhumants, population qui a dû être majoritaire dans de vastes régions[30]. La « graine » du couscous se transporte facilement et on peut la faire cuire là où l'on s'établit, près des troupeaux. Le captif français Moüette a vu au XVIIe siècle des « Arabes », c'est-à-dire des gens vivant sous la tente, manger du couscous lors des fêtes[31]. Faire cuire le *fidāwš* ne doit pas offrir plus de difficultés.

Sans préjuger une antériorité, ni une influence de l'un ou de l'autre il faut bien remarquer la grande ressemblance du travail de préparation du couscous et du *fidāwš*. La pâte de semoule est vigoureusement pétrie et ensuite réduite en éléments de petite ou très petite dimension. Ceux du premier, la « graine », sont obtenus par un « roulage » sous les paumes, alors que les petites formes oblongues ou rondes du second résultent d'un façonnage entre les doigts. Les premiers sont beaucoup plus fins que les seconds. Mais il existe un type intermédiaire et on peut hésiter quand il s'agit d'un couscous aux grains assez gros comme ce *mḥammṣa* qu'on fait encore couramment au Maroc[32] dont le nom évoque la recette de la *Faḍālat* (doc. 4 b). L'anonyme en situe l'origine dans la région de Bougie, au Maghreb par conséquent (doc. 3 a). La technique gestuelle paraît

29. En arabe dialectal *gs'a*, classique *qas'a* ou *ǧafna*.

30. La plupart des groupes devaient vivre d'une agriculture pratiquée sur des terres appropriées, soit susceptibles de recevoir assez de pluies, soit d'être irriguées par la dérivation de crues de certains oueds, et d'un élevage sur des pâturages de montagne l'été et dans les steppes à leur pied l'hiver.

31. G. MOUËTTE, *Histoire des conquestes de Mouley Archy*, Paris, 1683, dans *Sources inédites de l'histoire du Maroc, 2e série, France*, t. II, p. 178. Encore est-il bien humble, pauvre en viande et accompagné de légumes de cueillette et ils n'en mangent qu'« à leurs Pasques ou lorsqu'ils font des nopces ». Leur ordinaire est de bouillies, de galettes ou simplement « d'orge rostie dans un poisle ».

32. Z. GUINAUDEAU, *op. cit.*, p. 66 ; la « graine » la plus grosse du couscous, celle qui ne passe pas par les trous du tamis *(ġurbal)* va servir pour le *mḥammṣa*, selon l'*Encyclopédie de l'Islam*, t. IV, p. 531 b-532 a.

très proche lorsque, pour aller plus vite, au lieu de rouler une par une entre les doigts les petites formes arrondies, on les façonne ensemble dans un plat avec les mains comme pour la « graine » de couscous. Faut-il voir là des origines communes ? une rencontre ? l'influence d'une technique sur une autre ? Il serait imprudent de trancher, surtout après ce dernier témoignage qui concerne la Tunisie du XIXe siècle : le *mḥamos* est fait d'une semoule plus grosse que celle du couscous, roulée puis séchée une première fois. L'opération est répétée et, après un séjour d'une dizaine de jours au soleil, il est mis en jarres « en attendant d'être consommé comme peuvent l'être aujourd'hui les pâtes alimentaires ». Enfin L. Valensi ajoute qu'il faisait partie de la nourriture ordinaire des soldats[33], évidemment en raison de ses avantages pratiques pour une troupe en campagne.

La préparation du *burġul* est sensiblement différente de celle du couscous et des pâtes puisque les grains de blé dur sont d'abord bouillis jusqu'à ce qu'ils éclatent, égouttés, puis mis à sécher au soleil plusieurs jours, puis pilés au mortier et encore séchés pour être conservés dans des jarres. Il suffit de les humecter suffisamment pour les consommer sous la forme d'une épaisse bouillie. C'est peut-être la nourriture la mieux adaptée aux nécessités de populations astreintes à des déplacements saisonniers dans des steppes où le combustible rare limite les possibilités de cuisine, mais il ne semble pas qu'on puisse en faire dériver pâtes ou couscous. Son usage en Afrique du Nord est inconnu au Maroc où la domination ottomane ne s'est pas étendue, ce qui va bien dans le sens d'une origine turque suggérée par le nom[34].

Notre documentation, si elle atteste l'usage de pâtes alimentaires, n'autorise, on le voit, aucune certitude sur leur origine ou le processus de leur diffusion. On en est réduit aux hypothèses et aux questions. Il faut bien distinguer, toutefois, *iṭriyya-rištā* et *fidāwš-ša'īriyya*.

La *rištā*, comme tant d'autres aliments et techniques, paraît bien avoir été empruntée à l'Iran sassanide. Or il est certain que lui-même a beaucoup reçu de l'Inde et de la Chine[35]. Le témoignage d'Ibn Sına suggère une possible transmission de la Chine. Elle est vraisemblable en raison de la relative proximité géographique du Khurasan et de son ouverture à l'Extrême-Orient[36]. Son rôle dans la diffusion du papier est connu : c'est à Samarqand qu'a commencé la fabrication dans le monde musulman et la tradition rattache ce fait à la victoire de la rivière Talas (751) : ce serait un prisonnier chinois qui aurait

33. L. Valensi, *op. cit.*, pp. 240-241.
34. M. Rodinson, *op. cit.*, p. 151.
35. Par exemple, de l'Inde la culture de la canne et la fabrication du sucre, de la Chine la glaçure au plomb des céramiques qui les rend imperméables.
36. Le royaume de Turkestan, centre de rayonnement bouddhiste au VIe siècle fut soumis, ainsi que la région de Gobi, par la Chine au VIIe siècle. Au lendemain de la conquête arabe du Khurasan les bouddhistes y étaient très nombreux.

pratiqué son art et l'aurait transmis dans cette province[37]. Les pâtes, celles obtenues à partir d'un laminage, auraient pu suivre une des grandes voies de civilisation, la route de la soie.

Le *fidāwš-ša'īriyya* est suffisamment proche du couscous pour que ses relations avec celui-ci soient examinées avec soin. Dans la *Wuṣla ilā l-ḥabīb*, recueil oriental, figurent trois recettes de couscous. L'une est appelée couscous maghrébin, l'autre *ša'īriyya*. Pour comprendre la raison de cette dénomination il faudrait se reporter au texte[38]. Est-ce un plat à base de cette sorte de vermicelle assimilé au couscous ? ou bien est-ce un couscous d'orge ?, ce qui semble moins probable. Il faudrait aussi savoir dans l'appellation de *mḥamiṣ*, *mḥamos*, *mḥamsa* quelle relation est établie avec le *ḥimmiṣ*, pois chiche. Celui-ci aurait-il été, dans un premier temps, la matière première du plat ? ou est-ce la forme ronde du produit obtenu en roulant la pâte qui l'a suggérée ? mais on a vu que sa dimension est bien inférieure : « comme un grain de poivre »...

On est déconcerté, égaré par ces appellations, comme par le fait que l'élément de base de la *ša'īriyya* est comparé non à un grain d'orge mais de blé. Et pourtant si l'on évoque un grain de céréale reconstitué, on est peut-être sur une piste intéressante. Car il y a manifestement un goût pour des nourritures déguisées : on substitue un produit à un autre en donnant l'apparence de celui-ci, pas seulement par nécessité, par économie, mais par fantaisie[39]. D'autre part on a sans doute pu constater la difficulté de cuisson des grains d'orge ou de blé — à la différence du riz ? — dans des bouillons : y mettre des succédanés produits par l'ingéniosité des cuisiniers a pu séduire. Cette même logique ne serait-elle pas à l'œuvre dans la fabrication de la « graine » du couscous ?...

Que celui-ci, dont l'usage est anciennement et largement attesté au Maghreb, soit autochtone ou non paraît de peu d'importance. Néanmoins il en est qui pensent à une origine soudanaise, et, en effet, le millet, le sorgho, le fonio[40] sont cuits à la vapeur au sud du Sahara. Il faudrait pouvoir préciser la préparation préalable de ces céréales ; on peut supposer, au moins, un concassage dans un mor-

37. E.I. 2, t. IV, art. *kaghad, kaghid*, p. 447 b.

38. M. RODINSON, *op. cit.*, p. 138 fait l'énumération des recettes en les regroupant lorsqu'elles présentent des caractères communs.

39. Ces plats sont appelés *muzawwara*, « faux ». M. RODINSON, *op. cit.*, p. 158 donne l'exemple de la cervelle factice *(muḫḫ maṣnu')*. On trouve dans l'Anonyme andalou *(Kitāb al-ṭabij)* de la moelle faite avec un rognon, des oiseaux avec du mouton et on donne à des courges l'apparence du poisson pour satisfaire un malade qui en désire alors qu'on en manque (*Traduccion*, pp. 33, 62, 192).

40. IBN BAṬṬUṬĀ, *Voyages*, éd. et trad. DEFREMERY SANGUINETTI, 1859, t. IV, p. 394 entre Walata et Mali avec le *founi* on prépare le couscous et une sorte de bouillie. E. LAOUST, *Mots et choses berbères*, Paris, 1920, p. 78, note 4 : le couscous de sorgho est appelé *aferfar* au Maroc, et p. 268 : le sorgho *illan* ou *ilni* en berbère se dit *illé* en soninké.

tier qui donne une semoule plus ou moins fine et dont il faudrait connaître le comportement à la cuisson dans différents milieux. Par exemple en Chine on sait bien que le riz, le millet et le sorgho se cuisent en grains entiers pour donner des bouillies ou des préparations dont les grains se détachent les uns des autres et pour lesquelles la cuisson à la vapeur convient le mieux. Le blé y est considéré comme une céréale à farine qui est destinée à la confection de la pâte des ravioli[41]. Le sorgho (berbère *illan*, arabe *ḏura*) est une culture importante du Maghreb médiéval et même d'Andalus ; il est considéré comme un bon aliment, mais difficile à digérer, il convient à ceux qui travaillent dur ou qui ont une vie rude[42]. Aurait-on voulu le remplacer pour ceux qui, riches et oisifs, se fatiguent peu et ont besoin de nourritures légères, par du froment ? Et n'aurait-on pas cherché alors, par la technique du « roulage » décrite plus haut, à imiter la semoule de millet ou de sorgho ?

Ces points devraient être éclaircis avant de pouvoir affirmer, ou nier, une relation entre *fidāwš-ša'īriyya* et couscous. Le caractère maghrébin de celui-ci est incontestable : en Orient c'est un plat exotique, quasi inconnu, et il ne pourrait y avoir donné naissance à la *ša'īriyya*. Du reste modes et techniques suivent en général le chemin d'Orient en Occident. On peut admettre la possibilité d'une invention orientale de ces céréales reconstituées, de ces grains factices, la *ša'īriyya*, en quelque sorte parallèle à celle du couscous, puisque fondée sur des techniques voisines et répondant à des besoins analogues. Mais il faudrait en établir la réalité avec des arguments sérieux, des indications claires tirées de documents autres que ceux réunis ici. Il faudra sans doute tenir compte de l'imprécision de beaucoup d'indications techniques et du flou du vocabulaire qui traduit une autre perception des catégories. De ces difficultés on donnera des exemples empruntés à nos textes.

Il n'est pas aisé, à partir de ce qu'ils disent, de se représenter concrètement comment on fabrique la *rištā -iṭriyya*. Y en aurait-il de deux types ? L'une en lanières, proche des *tagliatelle*, comme on l'a dit, et l'autre en forme de fils, ou de ficelles, comme les *spaghetti* ? Quel est le terme arabe que L. Leclerc a traduit par « lanières » ? S'il n'y a pas d'erreur, la question reste posée de savoir comment on procédait. Peut-être *roulait*-on sur elle-même la feuille de pâte obtenue

41. F. SABBAN, « De la main à la pâte : réflexion sur l'origine des pâtes alimentaires et les transformations du blé en Chine ancienne (IIIe siècle av. J.-C.-VIe siècle ap. J.-C.) », *L'homme* (à paraître).

42. Opinion d'Ibn Al-Ḫaṭīb, célèbre homme politique et écrivain du XIVe siècle, mais aussi médecin, citée par I. ALLOUCHE, « La vie économique et sociale à Grenade » in *Mélanges d'histoire et d'archéologie de l'Occident musulman*, Paris, 1957, t. II, p. 7. Cf. l'avis de son contemporain et rival IBN ḪALDŪN, *Muqaddima*, trad. V. MONTEIL, *Discours sur l'histoire universelle*, Beyrouth, 1967, t. I, p. 176 qui assure aussi qu'il donne plus de force que le blé, et y voit la cause de la supériorité physique et militaire des montagnards berbères.

pour la couper plus facilement[43]. Comment cette pâte était-elle aplatie ? était-elle laminée avec un rouleau ? On ne voit pas clairement par quel tour de main les fils dont parle le *Kitāb al-ṭabiḫ* (doc. 2 b) étaient obtenus, en *roulant délicatement* la pâte et en la coupant en *fils minces* de *quatre doigts de longueur* ? La recette andalouse est un peu moins imprécise : *on étend la pâte sur une table ou sur une planche allongée et on roule* (même mot que pour le *fidāwš* ou le *zabazīn*) *l'iṭriyya avec les deux mains aussi mince que possible* (doc. 4 c). Inutile pour les auteurs de décrire des gestes parfaitement connus : on peut croire qu'ils se sont transmis jusqu'à nos jours et qu'il suffirait de regarder des femmes qui ont gardé les pratiques ancestrales, mais ce n'est pas absolument certain.

Par ailleurs, que l'*iṭriyya* ou le *fidāwš* puissent être, comme le riz ou le couscous, la base d'un plat sucré n'est pas étonnant, et dans ce sens l'adjonction de raisins secs *(atzebib)* à l'*aletria* dans le *Sent Sovi* n'est probablement pas une innovation catalane. Mais quand l'anonyme andalou établit une relation entre le *fidāwš* et les *qaṭā'if* (doc. 3 a), cette douceur très appréciée, dont le même recueil fournit plusieurs recettes[44], il pose certains problèmes. Un *fidāwš* aussi fin qu'une feuille de papier peut bien être un mets que les femmes aiment beaucoup, ou qui convient à leur délicatesse, mais on a quelque peine à considérer de la même famille un produit qui résulte du modelage entre les doigts de petits fragments de pâte et un autre qui paraît ne pouvoir provenir que d'un laminage accentué.

Le vague des catégories s'aggrave du flottement du vocabulaire. Ce qu'on appelle ici *zabazīn* est appelé là-bas *barkūs* ou *barkūkš*, sorte de couscous, aux grains plus gros. Mais pourquoi en faire une sorte de *ḥaswa* ? est-ce parce qu'on le cuit, non à la vapeur, mais dans un liquide (doc. 4 d) ? Pour les « gens de l'*adwa* », les Maghrébins, le *zabazīn*, devenu le *bazīn*, est une pâte cuite dans l'eau, ce que Marmol appelle *haçua* et que son traducteur compare à « ce qu'on nomme en Champagne des tourrelets, qui est de la paste fort déliée, cuite dans de l'eau ou du lait »[45]. On voit en passant qu'un Français du XVIIe siècle était moins étranger que nous le sommes devenus à ces nourritures qui furent celles de tous les peuples agriculteurs de l'Ancien Monde...

Prenons un autre exemple de ces variations régionales. De nos jours, dans la province de Murcie on parle d'*aletria* pour ce que dans

43. Cette façon d'enrouler la pâte est peut être en rapport avec le radical *'ṭ r* qui paraît avoir ce sens.

44. Il y en a neuf dans la *Wuṣla* (M. RODINSON, *op. cit.*, p. 140). Il paraît évident à l'auteur du *Kitāb al ṭabij* que des mets délicats conviennent aux femmes par nature délicates, nouvelle illustration du principe que chacun doit avoir des nourritures en harmonie avec sa nature.

45. MARMOL L. del, *L'Afrique de Marmol, de la traduction de Nicolas Perrot...*, Paris, 1667, t. 2, p. 5.

les autres terres de langue castillane on appelle *fideo*[46]. Y a-t-il un rapport entre cette divergence et le fait que ce royaume, une *taifa* post-almohade conquise au XIIIe siècle, a conservé une importante minorité *morisca* ? En outre il est limitrophe du royaume de Valence, conquête de la couronne d'Aragon, et par excellence terre de *mudejares*, c'est-à-dire de descendants de musulmans soumis. Comme c'est d'*alatria* dont il est question dans le *Sent Sovi*, dont une des deux copies a été trouvée à Valence précisément, on peut se demander si tout le *Levante*, l'ancien *Šarq al-Andalus*, n'a pas usé de ce terme, mais peut-être dans une acception élargie aux *fideos*. On peut en effet considérer, comme y invite Sebastian Covarrubias dans son *Tesoro de la lengua castellana o española*[47] au XVIe siècle qu'assez tôt après la Reconquête une confusion s'est établie entre les deux produits. Selon lui, en effet, les *fideos* sont : *cierta fruta de masa en forma de macarrones, salvo que los fideos son como cuerdecitas delgadas* ; de la pâte qui a la forme des macaronis mais comme des petites ficelles fines. On les obtient en faisant passer à travers une grille percée de trous d'un diamètre choisi la pâte que l'on comprime, et sans doute dispose-t-on pour cela d'un appareil simple. Ces traits nous orientent davantage vers l'*iṭriyya* que vers le *fidāwš* tels que les décrivent les manuels andalous du XIIIe siècle.

L'enquête est à poursuivre avec l'aide de philologues, car il semble bien que des états anciens de la langue pourraient nous éclairer sur les étapes de la diffusion des pâtes sous leurs diverses formes.

Cet article était à l'impression lorsque j'ai eu connaissance d'un document de grand intérêt. Le 20 février 1345, Pierre IV écrit de Perpignan au gouverneur du royaume de Mayorque de faire restituer à un négociant musulman du royaume de Grenade, Mahomat Lauri, les marchandises qu'il avait chargées à Hunayn, port du royaume de

46. *Diccionario de la lengua española de la Real Academia*, s.v.

47. S. COVARRUBIAS, *Tesoro de la lengua castellana o española,* éd. Martin de Riquer, Barcelone, 1987, p. 592 b. Faut-il prêter attention aux étymologies de ce représentant d'un siècle féru de latin et de grec ? : *son como cuerdecitas delgadas ; y asi tomaron el nombre de la diccion latina* fides, fidium *que algunas vezes significa el instrumento musico de cuerdas y otras las mesmas cuerdas, pues los fideos son semejantes a estas cuerdas en largor y en igualdad, aunque se rebuelven unos con otros como hazen las cuerdas.* L'origine arabe est niée, ce n'est pas pour étonner, par une opération poétique. Mais il faut retenir que ces *fideos* sont comme des fils, ou des cordelettes minces, et s'emmêlent comme elles : on pense au premier sens du mot persan *rista*. Après des détails sur la fabrication il ajoute : *un curioso y versado en la lengua griega dize traer origen de* ειβος *que vale pascus ; porque los templados que no gastan mucha carne se contentan con una escudilla de fideos.* L'explication linguistique rappelle les fantaisies d'Isidore de Séville, mais on peut admettre que les *fideos* sont un ordinaire sobre. Il note encore, ce qui va dans le sens des recettes citées, *hazense con ellos y con grasa de la olla muy buenos guisados.* Le goût des pâtes cuites dans la marmite avec de la graisse persiste très fort, et il n'est pas sûr que seuls les tempérants s'en nourrissent.

Tlemcen, à destination d'Almeria sur un navire qui a été dérouté vers les Baléares. Ce sont

> « 18 *kahiz* et demi de froment barbaresque de la mesure de ce pays, 31 jarres de beurre, 14 arrobes de pâtes *(quatuordecim arrovas macharonum)*, 4 sacs barbaresques de farine, 2 sacs de semoule, 2 *quarterias* de pois chiches, 2 sacs de froment barbaresque... »

et en outre du goudron, des tissus et des vêtements[48].

L'arrobe (arabe *al-rubu'*) représente le quart du quintal *(qinṭār)*, soit 25 à 32 livres *(riṭl)* selon les cas. La quantité mentionnée est assez importante, plus de 150 kg. Il s'agit bien d'un produit sec, de conserve, facilement transportable. Ces pâtes voyagent en compagnie de « blé barbaresque » — blé dur ? —, de farine, de semoule, de pois chiches et de beurre tous liés à leur fabrication ou à leur consommation. Il faut attirer l'attention sur l'itinéraire suivi par cet envoi de *macharonum*. Le point de départ n'est pas nécessairement le lieu de fabrication, mais le port de destination semble bien être dans une région où la consommation de pâtes est répandue. Enfin le terme utilisé doit retenir l'attention.

C'est évidemment par la collecte de tels renseignements, précisément datés et situés, qu'on pourra avoir une meilleure connaissance d'un chapitre obscur de l'histoire de l'alimentation et des influences dans l'aire méditerranéenne.

48. M. SANCHEZ MARTINEZ, « Comercio nazari y pirateria catalano-aragonesa », doc. 7, p. 85 in *Relaciones de la Peninsula iberica con el Magreb (Siglos XIII-XVI). Actas del coloquio*, éd. par M. GARCIA ARENAL et M.J. VIGUERA, Madrid, 1988.

Françoise SABBAN-SERVENTI

CONCLUSIONS

La lecture de ces textes convainc qu'il est illusoire d'envisager l'histoire des pâtes comme une quête de leur origine.

Les sources n'étant pas datées avec certitude, l'établissement d'une chronologie n'est pas aisée dans les trois aires culturelles. Par ailleurs, contraints de définir notre sujet, nous avons pris pour point de départ le découpage actuel de notre système alimentaire où les pâtes sont bien distinguées d'autres préparations céréalières. Ces études montrent que leur identification n'était pas si évidente au Moyen Age : dans le monde musulman occidental, les pâtes, et spécialement les *fidaws*, s'apparentent à d'autres mets comme *couscous* ou *mhamsa* ; en Italie, aucun mot ne désigne de manière générique ce qu'on appelle aujourd'hui la *pasta*, et les termes *ravioli* ou *tortelli* réfèrent, selon les recettes, soit à des pâtes farcies, similaires à celles d'aujourd'hui, soit à une « pâtisserie » du genre « beignet ». C'est en Chine que la catégorie « pâtes » semble la plus claire, mais l'évolution diachronique du mot *bing* et l'apparition du terme *mian* montrent qu'aux environs du XII[e] siècle, on est arrivé au moment où il était nécessaire de la différencier des autres préparations à base de farine, du type pain ou galette.

Quoi qu'il en soit, les mets que nous avons cru bon d'identifier comme des pâtes connaissent au Moyen Age une réelle diffusion dans les trois espaces géographiques. A cet égard, le rôle souvent attribué à Marco Polo semble relever de la légende d'autant que la fabrication des pâtes n'est pas réductible à une technique simple, transportable comme un article de voyage. Elle découle dans chacune des aires d'habitudes culinaires et de savoir-faire spécifiques, hétérogènes et complexes. Certes, les similarités entre Chine, monde musulman et Italie sont parfois surprenantes, mais les disparités n'en sont pas moins très importantes.

Ainsi, pas de mention d'une dessiccation éventuelle dans les textes chinois, alors que cette préoccupation est nettement exprimée en

Italie et que certaines recettes arabes prescrivent un séchage au soleil. La Chine, en revanche, témoigne d'une richesse inégalée quant au nombre et aux variétés de pâtes, dont la fabrication peut inclure quantité d'ingrédients autres que la farine de blé. Le monde musulman, quant à lui, ne semble disposer que de deux types de pâtes et ignorer totalement les petites formes farcies du genre *ravioli*. De même, au niveau des techniques, aucune allusion n'est faite à l'usage du rouleau à pâtisserie pour la confection de l'*itriyya*, alors qu'il est suggéré en Italie et mentionné en Chine. Dans ce dernier pays, existent en outre la brie pour aider au malaxage de la pâte et le trempage dans l'eau, deux méthodes qui, semble-t-il, sont inconnues en dehors de ses frontières.

Il faudrait encore, pour mener une comparaison valable et établir des filiations éventuelles, s'intéresser de plus près à la cuisine de ces différentes pâtes, à leurs apprêts et à leurs assaisonnements. Cela permettrait de comprendre ce qui justifiait leur association avec certains accompagnements. Par ailleurs, il faudrait aussi s'interroger sur la place des pâtes dans le repas, surtout si l'on songe à l'importance qu'elles ont acquises comme *primo piatto* aujourd'hui en Italie.

Ces articles se présentent comme un premier essai comparatif qui ne vise pas à des conclusions définitives. Il s'agissait d'abord de dresser un inventaire des faits, de sérier les questions et d'élucider quelques mystères terminologiques. Sur ce dernier point, la meilleure des volontés est souvent vaincue par le peu de fiabilité des mots, surtout ceux dont l'enveloppe phonétique connue laisse croire que l'habit fait le moine ! Lorsque le mot *ravioli* désigne parfois une petite boulette de hachis de viande à peine enrobée de farine, on voit que l'extension du terme n'a rien à voir avec celle que les lexicographes d'aujourd'hui lui accorderaient, et qu'il est difficile d'avoir foi en des catégories strictes définies par des unités lexicales.

Enfin, l'histoire des pâtes ne pourra être menée à bien sans l'aide de nos collègues botanistes. L'emploi de blé dur ou de blé tendre, aujourd'hui objet de polémiques au niveau européen pour la réglementation de la fabrication des pâtes industrielles, intervient naturellement dans les qualités organoleptiques du produit, mais aussi dans sa conservation future. Les pâtes n'ont-elles pas été identifiées en tant que telles en Italie du jour où elles furent perçues comme une denrée de garde grâce à l'usage de farine de blé dur, alors qu'en Chine, où apparemment on ne connaît que le blé tendre, elles furent surtout considérées comme un produit frais ?

avec la collaboration de B. LAURIOUX, O. REDON,
B. ROSENBERGER

Georges COMET

DUR OU TENDRE ?
PROPOS SUR LE BLÉ MÉDIÉVAL

Il est très difficile de repérer directement des productions antiques ou médiévales de blé dur. Les termes employés pour indiquer les céréales sont d'interprétation difficile et on ne rencontre pratiquement jamais de terme qui assure que l'on est en présence de ce que nos botanistes appellent *triticum durum*[1]. La carpologie, malgré de remarquables résultats, ne peut arriver par l'analyse des macro-restes à distinguer blé dur et blé tendre, et parle d'un *Triticum aestivo-durum*[2].

Il faut donc en appeler à d'autres indices plus ténus. Un de ceux-ci est la densité ou masse volumique, ou poids de la céréale par unité de volume, c'est ce qu'il y a trente ans on appelait encore le poids spécifique. Elle dépend de la variété du grain, de la récolte, du degré d'humidité, etc. Le blé dur possède en général une masse volumique supérieure d'environ 8 % à celle du blé tendre. Mais l'indice est difficile à repérer. D'abord à cause des inévitables problèmes de métro-

1. Nous ne développons pas ici une étude de vocabulaire faite par ailleurs : Georges COMET, *Le paysan et son outil, Essai d'histoire technique des céréales (France VIIIe-XVe siècles)*, thèse d'état, Aix-en-Provence, 1987, (publication prévue 1990). Pour l'antiquité on consultera : Marie-Claire AMOURETTI, *Le pain et l'huile dans la Grèce antique*, Annales littéraires de l'Université de Besançon, Paris, Les Belles-Lettres, 1986.

2. Cf. pour la préhistoire et l'antiquité : Philippe MARINVAL, *Cueillette, agriculture et alimentation végétale, de l'épipaléolithique jusqu'au 2e âge du fer en France méridionale : apports palethnographiques de la carpologie*. Thèse de l'E.H.E.S.S., Paris, 1988, multigraphié.

Pour le Moyen Age : BOREL (J.-L.), BROCHIER (J.-L.), LUNDSTROM-BAUDAIS (K.), COLAREDELLE (M.), *Une expérience de recherche concertée sur le paléoenvironnement et l'habitat médiéval immergé de Colletière : sédimentologie, pollens, macrorestes végétaux*, Palynologie archéologique, C.N.R.S., 1985.

Cf. aussi la toute récente mise au point de Marie-Pierre RUAS, Palaeoseeds of cultivated and wild-collected plants during the middle ages in France. Preliminary synthesis (VIth-XVth A.D.), in : *Festschrift W. Van Zeist*, N° spécial de *Palaeohistoria* (sous presse).

logie (valeur relative de la mesure, équivalence...), mais aussi parce que l'avis général de tous les agronomes anciens est unanime : les meilleurs grains sont les plus denses. Les médecins confirment le fait : le *Tacuinum sanitatis* indique à l'article *frumentum : « melior ex eo : pingue, ponderosum »*. Ces grains les plus denses donnent, dit-on, la farine ayant la meilleure valeur boulangère, ils donnent aussi la plus grande quantité de farine, ce sont dès lors les grains les plus recherchés[3]. Aussi, lorsque l'on arrive à déterminer une masse volumique importante pour un grain, on ne sait jamais si l'on a affaire à un blé dur ou à un excellent blé tendre...

Actuellement le poids moyen de nos blés tendres se situe autour de 75 kg à l'hl[4], et il n'est pas facile de comparer les densités des blés actuels et celles des blés anciens, car au-delà du problème bien connu de la valeur des mesures, il y a d'autres variables inconnues : entre autres, l'humidité et les impuretés. Un blé humide est moins dense, car il gonfle et occupe ainsi un plus grand volume. Un blé contenant de petites impuretés est plus lourd.

Si l'on remonte un peu dans le temps, on trouve des repères. Pour le début de notre siècle, en France, on admet une densité de 0,77 (*Larousse agricole*, 1921) ; à Berlin, au début du XIXe siècle, 0,773[5]. Selon les chiffres donnés par H. Neveux on peut calculer pour Douai en 1695 une densité de 0,732. Au XVIe siècle, à Florence, le meilleur blé, *cima del cime*, avait une densité de 0,725[6].

Nous disposons pour l'Antiquité romaine des données de Pline. Selon lui, le blé de Gaule a une densité qui ne dépasse pas 0,75, mais c'est le blé le plus léger. Celui de Sardaigne atteint 0,768, celui de Sicile : 0,78, celui de Bétique : 0,787, et celui d'Afrique : 0,815[7]. Cette densité plus élevée du blé d'Afrique jointe à d'autres remarques (cf. note 12) permet de conclure qu'il s'agit là d'un blé dur, cultivé donc dans l'Afrique romaine.

Entre l'Antiquité et la période moderne on peut interroger les « essais du pain » de l'époque médiévale. Lorsqu'il s'avérait nécessaire de fixer de nouveaux prix du pain, et cela pouvait être fréquent,

3. On considère qu'on obtient une farine blanche de bonne qualité en extrayant du grain un pourcentage de farine égal à la densité du grain. Plus cette dernière est faible, moins on obtiendra de farine de qualité.

4. Les bons blés atteignent 80, et au-dessous de 70 on les considère comme bien mauvais. Jusqu'en 1967, l'Office National Interprofessionnel des Céréales (O.N.I.C.) achetait plus cher les blés ayant une masse volumique supérieure à 75,5 kg/hl, et pratiquait une réfaction sur ceux n'atteignant pas 74,5. Cette pratique a été abandonné par suite de l'application de nouvelles réglementations émanant de la C.E.E.

5. Wilhelm ABEL, *Crises agraires en Europe (XIIIe-XXe siècles)*, Paris, 1974.

6. F. BRAUDEL, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II*, Paris, 1949, éd. 1976, I, 517.

7. Naum JASNY, *The wheats of classical antiquity*, Baltimore, The John Hopkins Press, 1944.

Jacques ANDRÉ, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1961.

A. JARDE, *Les céréales dans l'antiquité grecque*, Paris, 1925.

les autorités politiques des villes nommaient souvent une commission assermentée qui effectuait toutes les opérations allant de l'achat du grain à la confection des pains. Le rapport très précis remis par la commission permettait à l'autorité de fixer les poids et prix du pain de façon équitable. Pour le Paris du XV[e] siècle, nous pouvons être certain de la densité du blé, elle est de 0,61 à 0,68, ce qui, bien sûr, exclut le blé dur[8], mais pose des questions embarrassantes. Tout se passe comme si la densité du blé était en gros identique sous Pline et à l'époque contemporaine, mais avait nettement baissé au XV[e] siècle. Aucune explication structurelle n'étant satisfaisante, il faut admettre des raisons conjoncturelles : ces essais sont toujours faits en période de difficulté frumentaire, donc de mauvaise récolte. La mauvaise récolte s'est manifesté par une baisse de la quantité, mais aussi de la qualité des grains. Soit, mais alors notre critère de la densité du grain devient bien léger et ne permet que de prudentes suggestions.

On peut aussi tenter d'en appeler aux divers agronomes ou médecins du Moyen Age qui ont cherché à différencier les blés. Ils se sont surtout tournés vers des distinctions de variétés et non d'espèces. Le plus intéressant est sans doute Isaac le Juif. Il admet cinq manières de différencier les blés. Un de ses critères est la qualité du sol où pousse le grain, un autre est le climat, un autre la qualité de l'air, il connaît le grain vieux et le grain récent. Mais le critère le plus intéressant pour nous est celui de l'espèce : il y a un blé lourd et épais, difficile à rompre, d'aspect doux et brillant, et un autre plus rare, à l'aspect doux mais très facile à rompre. Le premier convient très bien à faire la fleur de farine et donne une bonne nourriture au corps, mais convient moins bien pour la santé. Le second contient beaucoup plus de son que d'amande et il est moins bon pour la nourriture, mais meilleur pour la santé. La distinction est originale entre l'apport énergétique des deux grains et leurs qualités diététiques mais il serait audacieux d'en inférer des informations sur le blé dur[9].

Un auteur précieux en ces matières est Thomas d'Aquin. Dans sa Somme théologique (III, 74), il étudie longuement les céréales qui permettent d'élaborer l'hostie pour célébrer l'eucharistie. Il exclut après longue discussion toutes les céréales qui ne sont pas le *frumentum sive triticum*. Il exclut ainsi l'épeautre. Mais dans sa discussion, il n'évoque à aucun moment le blé dur. Là encore on ne peut rien inférer : ou bien il ignore totalement le blé dur, ou bien, ce n'est pour lui qu'une variété de blé et il ne le distingue pas du blé tendre.

8. On admet que la culture contemporaine du blé dur n'a repris en France qu'après la 2[e] Guerre mondiale en commençant par les départements du midi où le blé dur est cultivé en céréale d'hiver, puis en remontant vers le nord, sous la forme, cette fois, de céréale de printemps.

9. ISAAC, cité par VINCENT DE BEAUVAIS (1624), *Speculum naturale*, XI, CVII, col. 855. Vincent déclare ce texte inspiré des Anciens et surtout des pythagoriciens.

Pierre de Crescent est un des rares auteurs anciens à décrire quelque peu les grains dans son chapitre III. Il y a pour lui trois sortes de froment : le meilleur a un grain moyennement long et blanc ou *vermeillet*, son écorce est subtile et déliée ; il donne une farine très blanche. Un deuxième type de froment a un grain gros et rond, blanc, rouge ou *claret*, et les épis en sont rouges, longs et nobles ; il est moins bon que le précédent, et la pâte du pain qu'on en obtient ne lève pas aussi bien à la cuisson. Avec ses gros grains il emplit plus vite les mesures et donne l'impression, toute fallacieuse, d'avoir un meilleur rendement. Le plus gros volume de chacun de ses grains se traduit donc par une densité moins élevée qui peut tromper des gens qui mesurent les grains au volume. Il existe enfin un froment caché sous son épi court ; il est plus fragile et plus sensible à la nielle, mais il a un rendement meilleur parce qu'il multiplie les épis, à la différence des autres froments et surtout du blé rouge. Il faut entendre par là que ce blé a un bon tallage.

Tout cela fournit d'intéressants renseignements sur le plan agronomique : le meilleur grain vient des terres grasses, enneigées, en des régions au degré hydrométrique satisfaisant, et doit être conservé quelques temps avant d'être consommé. Mais, sur le plan botanique, la distinction des espèces est sommaire : il n'y en a que deux. La meilleure est celle dont le grain est le plus dur. On le voit, ce qui compte pour Isaac, comme pour les Anciens dont il s'inspire, et comme pour les autres auteurs du temps, ce n'est pas de nommer et d'élaborer une typologie normative, mais bien de ramener la nature à l'homme et de préciser quels sont les éléments qui lui sont le plus favorables. La botanique n'est pas connaissance abstraite, mais elle est diététique au quotidien.

La question du blé dur demeure donc entière, car les textes envisagés ne sont pas suffisamment explicites. En 1944, Jasny le considérait comme répandu dans toute la Méditerranée à l'époque classique. Pour Watson, ce que Jasny a pris pour du blé dur était de l'amidonnier, et il faudrait retarder au XIIIe siècle l'arrivée massive du blé dur en occident[10].

La démonstration de Watson n'est pas convaincante, dans la mesure où il se fonde surtout sur les utilisations culinaires du blé dur. Il considère en effet que le blé dur n'est vraiment répandu que lorsqu'on en consomme une grande quantité sous forme de semoule, dans le couscous ou les pâtes alimentaires ; et pour lui le couscous ne se répand en Tunisie qu'avec le XIIIe siècle. Pourtant, si l'on en croit A. Hubert, des textes tunisiens le donnent déjà comme un ali-

10. Andrew M. WATSON, « Toward denser and more continuous settlement : new crops and farming techniques in the early middle ages », in *Pathways to medieval peasants*, Papers on medieval studies, 2, edited by J.A. RAFTIS, *Pontifical institute of Medieval studies*, Toronto, 1981, pp. 65-82.

ment populaire aux VIIIe et IXe siècles[11]. En ce qui concerne les pâtes, la plus ancienne mention connue est celle d'un texte gênois du XIIIe siècle parlant de macaronis, ce qui pourrait conforter la thèse de Watson.

Mais que les pâtes ou même le couscous n'arrivent qu'au XIIIe siècle ne signifie pas que le blé dur n'était pas déjà cultivé. D'ailleurs on peut faire du pain avec de la farine de blé dur ; comme le montre l'enquête d'A. Hubert en 1984 à propos du « pain de ville » tunisien, *khobs*. Le *borghûl* est aussi une préparation traditionnelle à base de grains de blé dur, et la recette de sa préparation actuelle est la même que celle que donnait déjà Pline pour faire la « fausse semoule » (*alica adulterina,* XVIII, 116). Il y a donc bien d'autres utilisations du blé dur que le couscous ou les macaronis.

Reviendrait-on derrière cette question du blé dur à la querelle de l'antériorité arabe ou berbère dans les apports au Maghreb ? Sans vouloir ranimer une polémique qui était située dans un contexte politique actuellement dépassé, constatons que G. Camps est bien plus convaincant et qu'il a montré depuis plus d'un quart de siècle que les Berbères de Massinissa connaissaient et cultivaient le blé dur deux siècles avant notre ère[12].

Les qualités botaniques du blé dur en font un grain très méridional : il peut pousser dans les steppes et la faible humidité que contiennent ses grains en rend aisé le stockage sur de longues périodes. Il est probablement apparu dans les pays du sud comme un concurrent de l'amidonnier qu'il a remplacé parce qu'en pays chaud il était encore plus rustique que lui, et qu'il était mieux adapté à certaines formes de consommation.

Au nord de la Méditerranée, il ne s'est répandu qu'assez tard dans le Moyen Age, et n'a que très peu pénétré en France sinon pas du tout : nous n'en avons pas trouvé de mention médiévale. Le vocable de *bladum durum* se rencontre dans certains textes, en Angleterre en 1222 par exemple[13], mais c'est un nom générique pour désigner blé, orge et seigle, par opposition à *bladum molle* qui signifie l'avoine, maltée ou non. L'emploi du mot avec ce sens particulier confirme bien

11. Textes cités par Annie HUBERT, *Le pain et l'olive, aspects de l'alimentation en Tunisie*, C.N.R.S., Paris, 1984.

12. Gabriel CAMPS, *Massinissa ou les débuts de l'histoire*, n° spécial de *Libyca*, Alger, 1er semestre 1960. L'auteur pense que le blé d'Afrique, dont Pline dit qu'il est le plus dense des blés importés à Rome, est un blé dur ; cela semble logique avec les chiffres de Pline qui lui donne une densité de 0,81. Auparavant R. CAPOT-REY était partisan d'un blé dur apporté par les arabes. Le fait que les syriens et le moyen-orient en général appellent le couscous *moghre-bya*, qui signifie le *maghrébin*, ne permet guère de retenir l'hypothèse qu'il soit un apport arabe. Cf. Ernest G. GOBERT, « Les références historiques des nourritures tunisiennes », in *Cahiers de Tunisie*, Tunis, n° 12, 3e année, 1955.

13. John L. FISCHER, *A medevial farming glossary of latin and english words taken mainly from Essex records*, London, 1968.

la méconnaissance que l'on avait du *Triticum durum*, du moins en Angleterre.

Au XVIIe siècle cependant, il joue un rôle important dans le Languedoc où on le sème mêlé à du blé tendre, sous le nom de *blé mitadin*. Mais le XVe siècle l'ignorait encore et il n'arrive qu'avec des importations venant de Barbarie au XVIe siècle[14].

Il faut cependant considérer maintenant une autre donnée : la valeur marchande des céréales. Elle est dans notre société une des données de l'écosystème qu'il faut prendre en compte au même titre que le climat ou la qualité du sol[15]. Mais elle est aussi un signe, celui de la valeur que les hommes accordent à un objet par rapport aux autres. Le coût marchand des graines peut ainsi inciter à la culture de certaines espèces, pour ceux du moins qui peuvent choisir de produire davantage que pour leur propre subsistance. Il sert aussi de révélateur sur le goût des hommes, si l'on admet avec le marché que l'objet le plus cher est le plus apprécié...

Au départ de cette histoire des prix relatifs il y a l'édit de Dioclétien. Le blé y est taxé à 100 deniers, l'orge à 60, le seigle à 60, le panic à 50, et l'avoine à 30. C'est déjà le blé qui est le plus cher, et les rapports entre les prix sont proches de ceux du IXe siècle. Cet édit a de fortes chances de n'avoir été qu'indicatif et ce n'est certes pas une mercuriale ; il en est de même des capitulaires carolingiens, mais ils dénotent la valeur accordée aux diverses nourritures.

Avec les carolingiens, il y a quelques capitulaires célèbres qui taxent les grains. Le concile de Francfort en 794 fixe ainsi les prix : le muid d'avoine : 1 d ; celui d'orge, 2 ; de seigle, 3 ; et le muid de froment 4 d[16]. A Nimègue en 806, une nouvelle disette amène une autre taxation : avoine : 2, orge : 3, seigle : 4 et froment : 6 deniers[17]. Le rapport de l'orge au froment est resté le même : de 1 à 2. Par contre, l'avoine est devenue plus chère et le seigle a baissé en valeur relative. En effet à Francfort, avoine, orge, seigle, froment valent respectivement :

0,25 — 0,50 — 0,75 — et 1, alors qu'à Nimègue, c'est :

0,33 — 0,50 — 0,66 — et 1.

Le rapport entre les prix n'est pas facile à suivre pas à pas, car il faut pouvoir connaître les prix de plusieurs graines au même endroit et au même moment. On peut trouver des indications dans les textes qui ont parlé des famines et des subsistances pendant ces temps-là.

14. Emmanuel LE ROY LADURIE, *Les paysans de Languedoc*, Paris, 1966. On donne d'ailleurs à ce blé dur et au blé mitadin des noms qui évoquent sans origine exotique : blé de barbarie, d'Espagne, d'Afrique.

15. « *Il ne faut pas perdre de vue que le prix des denrées change du tout au tout les résultats d'un assolement* ». Baron E.V.B. CRUD, *Économie théorique et pratique de l'agriculture*, Paris, 1839.

16. *M.G.H., Capitularia*, I, 74.

17. *M.G.H., Capitularia*, I, 132.

Les recensements faits par Curschman donnent des prix pour les périodes de disette, mais aussi pendant les périodes considérées comme normales et pendant les époques d'abondance[18]. On ne peut comparer d'une année sur l'autre, car les lieux et les monnaies sont trop différents, mais le rapport des prix, indépendant de la monnaie, peut se comparer.

De 794 à 1288 nous avons relevé 44 mentions de prix comparés, sans que toutes les céréales soient présentes à chaque fois : l'avoine est notée 12 fois, l'orge 21, le seigle 42, le froment 15, l'épeautre 28. Ces textes proviennent de l'Europe germanique, et l'association la plus fréquente est celle du seigle et de l'épeautre : 21 fois.

La première constatation, au vu de ces données, est la relative permanence des rapports de valeur. Les écarts à la moyenne ne sont pas très importants, et ne sont que de courte durée : l'éventail des prix est plus fermé en période d'abondance, il s'ouvre en cas de disette, car alors le seigle et surtout le froment s'envolent beaucoup plus haut. Dans la Provence du XIV[e] siècle, une *extima bladorum* donne des rapports de valeur moyens qui sont du même ordre qu'ailleurs en période de crise frumentaire, mais plus fermés en période normale[19].

A l'époque moderne les rapports diffèrent. Dans le Cambrésis, il y a une baisse séculaire de l'avoine par rapport au froment : le rapport de prix avoine/froment est de 0,57 entre 1370 et 1379, il est de 0,47 entre 1470 et 1479, et de 0,29 entre 1570 et 1579[20]. L'avoine baisse de prix face au blé. Cela correspond, dans ce cas, à une diminution progressive de la production d'avoine, liée à une baisse de la demande. Pendant 250 ans, le prix du blé s'est accru en moyenne de 1,25 % l'an et celui de l'avoine n'a progressé que de 0,96 % soit une différence du quart.

Enfin, nous avons cherché quels étaient les rapports de prix à notre époque pour tenter quelque comparaison... Nous avons retenu les prix fixés par la C.E.E. en août 1986 comme « prix de seuil »[21]. Ils étaient les suivants :

18. Fritz CURSCHMAN, *Ungersnöte im Mittelalter*, Leipziger studien, VI, 1, Leipzig, 1900.

19. Archives Départementales des B.-du-Rh., B 1143, publié par L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV[e] et XV[e] siècles*, Paris-La Haye, 1970.

20. Hugues NEVEUX, *Les grains du Cambrésis, fin du XIV[e]-début du XVII[e] siècle*, Lille, 1974.

21. C'est le prix le plus bas auquel peuvent être importées les céréales venant de pays tiers. Ce prix est très proche du « prix indicatif » que la C.E.E. cherche à assurer aux producteurs, il est environ 2 % au-dessous. Ce prix est de 20 à 25 % supérieur à celui du marché mondial. Pour notre propos cela n'importe guère, puisque nous cherchons les rapports de prix qui, eux, sont les mêmes.

blé dur	: 2 501,57 F la tonne	
blé tendre	: 1 780,67 »	
sorgho	: 1 743,47 »	
seigle	: 1 622,35 »	
orge	: 1 622,35 »	(millet, alpiste)
avoine	: 1 560,72 »	

Il faut noter que le prix de l'orge est le même que celui du millet, de l'alpiste et du sarrasin, qui sont confondus. Pour les autres, nos prix sont très proches les uns des autres, sauf pour le blé tendre qui se situe à 10 % au-dessus du lot, et surtout pour le blé dur, 57 % plus élevé que les autres.

Cependant si l'on en reste à ces termes, une comparaison avec les prix anciens n'est pas possible, car nos prix actuels sont donnés en poids et non en volume. Nous avons donc procédé de la façon suivante : nous avons affecté l'indice 10 au blé tendre, et nous avons calculé les rapports des prix en poids ; ensuite, en multipliant ce rapport par la densité relative[22] de la céréale en question, nous avons trouvé le rapport des prix en volume. Nous avons procédé de la même façon une seconde fois, en affectant l'indice 10 au blé dur. Voici le tableau obtenu.

	Blé dur	Blé tendre	Seigle	Orge	Avoine
Prix 1986 en F/t	2 501,47	1 780,67	1 622,37	1 622,37	1 560,72
(Blé tendre = 10)					
Rapport de prix en poids		10	9,11	9,11	8,76
Masse vol.[23]	81	76	76	64	46
Rapport de prix en volume		10	9,11	7,67	5,30
(Blé dur = 10)					
Rapport de prix en poids	10	7,11	6,49	6,49	6,23
Rapport de prix en volume	10	6,67	6,09	5,13	3,53

22. La densité relative est le rapport qui existe entre la densité de la céréale concernée et celle du blé.

23. J'ai choisi ici d'indiquer cette masse volumique dans l'unité utilisée par l'O.N.I.C. : en kilos par hectolitre. Il suffit de diviser par 100 pour obtenir la densité. Mais ces masses volumiques actuelles ne sont pas faciles à déterminer. Il n'existe pas de chiffres nationaux à ce propos. J'ai procédé à une évaluation à partir des chiffres publiés par les comités départementaux à la suite des campagnes de 1984 et 1985 dans diverses régions.

Cela n'est valable que pour le blé et l'orge, les seules céréales pour lesquelles on ait des chiffres précis. L'avoine et le seigle ne sont pas recensés par l'O.N.I.C. en ce qui concerne leur densité ; aussi pour ces grains-là nous avons pris des évaluations générales. La C.E.E. a fixé des limites inférieures de masse volumique, au-dessous desquelles elle n'intervient pas. Cette limite est à 77 kg/hl pour le blé dur, 70 pour le

On constate la différence importante entre les calculs en poids et ceux en volume ; des céréales dont les prix paraissent équivalents en poids sont bien dissemblables quand on compte en volume : c'est le cas pour orge et avoine.

Ensuite on remarque que, comptés en volume, blé tendre et seigle sont très proches, l'orge se place aux 3/4 du froment et l'avoine à un peu plus de la moitié. L'éventail est moins ouvert qu'à l'époque médiévale, puisqu'il ne va que du simple au double. Nous trouvons de tels rapports cependant au XIV[e] siècle, quand l'avoine est à moitié-prix du froment en Provence, et même plus haut en Cambrésis.

Pourquoi le blé dur a-t-il remplacé le blé tendre ?

Par contre, si au lieu de prendre pour produit-étalon le blé tendre, nous affectons l'indice 10 au blé dur, notre éventail des prix se rapproche beaucoup de celui des siècles antérieurs. Le blé tendre est alors ramené au rang du seigle, aux alentours des 2/3 du blé dur, l'orge est à la moitié, et l'avoine au tiers. Ce sont des niveaux qui peuvent se comparer à ceux qu'avaient ces grains depuis Dioclétien. Tout se passe comme si le grand changement dans ces prix comparés, en un millénaire, avait consisté à remplacer le blé tendre par le blé dur en tant que céréale la plus prisée, et à assimiler le blé tendre au seigle.

Cette observation de la situation contemporaine permet de préciser certaines des raisons de la prééminence ancienne du froment. Actuellement, de toutes les céréales, seul le blé dur est exclusivement destiné à l'alimentation humaine, car, même le blé tendre est volontiers donné au bétail. C'est là un premier facteur de valorisation du blé dur. Un second facteur réside dans le marché : la France manque de blé dur et nous en importons 40 % de notre consommation. La conjonction de ces deux facteurs explique la première place du blé dur dans les prix.

Par rapport au blé dur, le blé tendre est actuellement dans la position qu'occupait précédemment le seigle, celle d'une céréale abondante et d'utilisation mixte : fourragère et alimentaire. La production, actuellement pléthorique, de blé tendre et son utilisation pour le bétail l'ont fait regresser dans l'échelle des valeurs. Le prix élevé apparaît comme le résultat de la rareté et du fait que l'objet est irremplaçable. On ne façonne pas volontiers dans notre pays des pâtes avec du blé tendre, de même on ne pétrissait pas le même pain avec de l'orge, alors que les animaux peuvent plus ou moins accepter n'importe quelle céréale pour en remplacer une autre.

blé tendre et le seigle, 63 pour l'orge. Les m.v. moyennes sont généralement au-dessus de ces normes, c'est pourquoi nous n'avons pas retenu les normes.

Les m.v. données ici sont celles des grains actuels. Il faudrait pour les céréales anciennes modifier les chiffres : ainsi l'orge devrait être ramené aux environs de 58 pour tenir compte de l'orge plate d'hiver.

Cette place prééminente, le blé tendre l'a tenue longtemps avant d'être récemment détrôné par le blé dur. Pourtant dans nos imaginations et notre culture de français, c'est toujours le pain qui vient au premier rang et non les spaghettis... C'est que ce glissement du blé est très récent : un quart, un tiers de siècle tout au plus, alors que la suprématie du blé tendre avait duré 15 siècles. Les réalités économiques marchent à un pas bien plus rapide que celui de nos imaginaires et de nos représentations mentales.

Laurence MOULINIER

LA BOTANIQUE D'HILDEGARDE DE BINGEN

« Les sauvages ne cueillent pas de fleurs pour en faire des bouquets » : cette assertion, citée par Aaron J. Gourevitch dans *Les catégories de la culture médiévale*[1], est susceptible d'au moins deux interprétations fort différentes. On peut en effet y voir la confirmation que les « sauvages », c'est-à-dire l'ensemble des peuples n'ayant pas atteint un degré élevé de développement et de progrès technique, n'ont pas la même sensibilité esthétique que l'homme dit « civilisé » ; mais ce dernier peut aussi y lire en filigrane une vérité bien inquiétante sur son propre compte, sur son propre monde : si, dans le monde « sauvage », aucun bouquet ne se fait ni ne s'offre, c'est que la fleur, et, d'une manière plus générale la végétation, n'y ont rien de rare, rien de précaire ; les fleurs ne s'épanouissent-elles pas si bien aux îles Andaman que leurs habitants ont « un calendrier basé sur les senteurs florales »[2] ?

En d'autres termes, le monde végétal n'y est pas menacé comme dans nos sociétés où le bitume surgit souvent là où se dressaient des forêts entières. L'homme « moderne », dans ses velléités de retour à la nature, son goût pour les parcs ou les fleurs coupées, ou l'intérêt qu'il manifeste çà et là pour les vertus des simples, la phytothérapie et tout ce qu'il appelle « médecine naturelle », ne montre-t-il pas clairement sa nostalgie d'un temps révolu, où « la terre verdissait de verdure », « des herbes portaient semence selon leur espèce, et des arbres donnaient selon leur espèce des fruits contenant leur semence », comme au troisième jour de la Création (*Genèse*, I, 11) ?

Malgré les amputations que les avancées de la technologie ou de l'industrie ont pu lui faire subir, le monde végétal subsiste encore assez pour susciter l'admiration, ou stimuler la réflexion de l'homme. Une partie de l'histoire naturelle ayant pour objet l'étude des végétaux est

1. GOUREVITCH Aaron J., *Les catégories de la culture médiévale*, 1983, p. 55.
2. GOUREVITCH Aaron J., *opus cit.*, p. 55.

à son tour divisée en plusieurs sciences spécialisées, qui envisagent chacune l'être végétal sous un angle particulier : aujourd'hui, l'histologie étudie les tissus de chaque plante, la cytologie, ses cellules, la phytopathologie, ses maladies, la tératologie végétale, ses monstruosités, tandis que la biologie végétale étudie sa reproduction et son développement, et inclut à cet effet l'embryologie, ou étude des stades de la croissance et de la différenciation, et la génétique, ou étude des lois de transmission des caractères héréditaires.

Que de chemin parcouru pour en arriver à la configuration actuelle de la botanique, puisque c'est d'elle qu'il s'agit ! Les premiers essais de classification scientifique des plantes ne sont apparus qu'avec la civilisation grecque, et, notamment, Aristote et son disciple Théophraste ; au premier siècle de notre ère, Dioscoride et Pline l'Ancien ont entrepris à leur tour de rassembler toutes les indications alors connues sur les végétaux, et Dioscoride est parvenu, vers 60 de l'ère chrétienne, à citer quelque 700 espèces. Mais, pour que la nomenclature binaire mise au point par le Suédois Linné (1707-1778) soit de nos jours en vigueur dans le monde entier — chaque espèce y est pourvue de deux noms latins, dont l'un s'applique au genre et l'autre à l'espèce — il aura fallu que les Jussieu délimitent les familles, et qu'avant eux, un Tournefort définisse le genre, dans ses *Éléments de botanique*, en 1691. La classification linnéenne était elle-même imparfaite puisqu'il faudra attendre Pyrame de Candolle (1778-1841), et son *Prodrome* pour avoir une juste idée des classes et des embranchements.

Il n'entre certes ni dans notre propos ni dans nos compétences de retracer l'histoire de la botanique, et nous conclurons ce bref aperçu de l'histoire d'une science en rappelant tout ce qu'elle doit aux grands voyages de découverte du XVI[e] siècle, qui fournirent à maint scientifique polyvalent l'occasion de rapporter en Europe des milliers de nouvelles espèces florales et végétales.

La botanique est restée longtemps une science de description, de classification et d'utilisation des espèces végétales, étroitement liée à l'agronomie, à la pharmacie et aux pratiques magiques, et nous avons volontairement brûlé une étape dans le rapide voyage dans le temps et dans les découvertes scientifiques que nous venons de faire. Le moment est donc venu de nous demander ce qu'il en était au Moyen Age de la classification des plantes, et nous nous tournerons désormais vers une œuvre aussi riche et curieuse que l'esprit qui l'a conçue.

Une femme savante

Il n'est sans doute pas exagéré de dire qu'Hildegarde de Bingen, née en 1098 et morte en 1179, fut une des recluses les plus « ouvertes » de son temps. Tous les maux dont elle souffrait depuis l'enfance ne l'empêchèrent pas d'avoir une vie aussi étonnamment longue que bien remplie. Moniale d'observance bénédictine, visionnaire, amie de

Bernard de Clairvaux, correspondant avec les personnages les plus en vue de son époque, elle a su ménager, entre les prières et les prédications dans différentes villes d'Allemagne, du temps pour l'écriture, à tel point que son œuvre occupe aujourd'hui un tome entier de la *Patrologie Latine.*

Hildegarde de Bingen n'est pas seulement l'auteur de récits de visions qu'elle recevait de Dieu, d'une explication de la règle de saint Benoît, de poésies destinées à être lues à l'office et mises en musique ; elle est aussi la fondatrice de deux cloîtres bénédictins, l'interlocutrice convaincue, convaincante et passionnée d'évêques ou de religieux qui cherchent auprès d'elle une réponse, voire une solution, à d'âpres questions de théologie, la « prophetessa teutonica » et sans doute la première « chercheuse » allemande en matière d'histoire naturelle. Une telle existence, une telle personnalité prouveraient, s'il en était besoin, que le désir de Dieu du mystique n'est pas l'ennemi du désir de savoir ou de l'amour du prochain : c'est ainsi que l'on doit à la sainte rhénane un ouvrage médical, *Causae et curae*, et un ouvrage de science naturelle, qui n'exclut pas le point de vue de la médecine, comme l'indique son titre, *Liber simplicis medicinae*, par opposition à l'ouvrage que nous venons de mentionner et qui constitue le « Livre de la médecine composée ». Ces deux ouvrages, on l'aura compris, sont complémentaires et forment un ensemble également désigné sous l'appellation de « Livre des ressemblances *(subtilitates)* des différentes natures des créatures ». La Nature dans son ensemble est au cœur de la réflexion, de l'analyse et des descriptions d'Hildegarde, et plus particulièrement du « Livre de la médecine simple », plus connu sous le nom de *Physica*, et que Peter Riethe, auteur de l'édition moderne allemande chez Otto Müller a tout simplement baptisé « Science de la Nature », *Naturkunde.*

La valeur scientifique de cette partie de l'œuvre d'Hildegarde a fait et fait encore l'objet de controverses et de désaccords : ses travaux aux vastes proportions ont été qualifiés par A. Molinier[3] d'« élucubrations d'une femme malade » (on suppose aujourd'hui qu'elle était épileptique), mais considérés par P. Franche comme « une *Somme* de toute la science du Moyen Age »[4].

Selon F.A. Reuss, auteur de la préface et des notes relatives à la *Physica* dans l'édition Migne, « il est certain qu'Hildegarde connaissait beaucoup de choses ignorées par les docteurs du Moyen Age et que les chercheurs de notre siècle, après les avoir retrouvées, ont présentées comme nouvelles »[5] ; avant d'en venir plus particulièrement à ce qu'elle nous dit des plantes, signalons quelques points qui

3. *Revue historique*, Paris, 1904, tome LXXXV, p. 88.
4. FRANCHE P. (abbé), *Sainte Hildegarde*, Paris, 1903, p. 158.
5. REUSS F.-A., *Prolegomena et adnotationes*, Paris, 1853, *Patrologie latine*, tome 197, col. 1121.

ont été mis en lumière par la science moderne et que la sainte aurait devinés ou aperçus : l'action chimique et magnétique des différentes substances sur les organes du corps humain, les lois de l'attraction universelle, la place centrale du soleil, au lieu de la terre, dans le firmament, la circulation du sang, etc.

La médecine des cloîtres

L'intérêt d'une religieuse pour la médecine en ces années 1150-1160 (date vraisemblable de la rédaction de ces œuvres) n'a rien de très étonnant en soi : la médecine monastique était florissante au Moyen Age carolingien et continua d'être cultivée avec soin par monastères et couvents — c'est surtout là qu'avaient été conservés, avec d'autres, les textes médicaux — pendant tout le Moyen Age. Cosme, Damien ou Pantaléon étaient les saints protecteurs de la médecine, saint Christophe était fréquemment invoqué et certaines herbes qui servaient de nourriture aux moines étaient dédiées à des saints, quand elles ne tiraient pas leur nom des moines eux-mêmes. Les vertus des plantes étaient d'autre part souvent mémorisées et immortalisées grâce à des poèmes comme l'*Hortulus* qu'un disciple de Raban Maur, Walafrid Strabo, avait écrit vers 808-809 et qui ne devait pas être inconnu d'Hildegarde. Ce poème qui décrit les plantes du « petit jardin » du cloître, premier-né de la littérature botanique en Allemagne, devait sans doute lui-même beaucoup à un poème médical didactique du IIIe siècle, *De medicina praecepta saluberrima*, composé par Quintus Serenus Sammonicus.

Les jardins médicaux des cloîtres fondés par « l'abbé impérial » Benoît d'Aniane étaient exemplaires et on tenait les bénédictins pour de vrais connaisseurs des plantes médicinales, des simples ; bien avant l'âge carolingien un Pochominus, en Haute-Égypte, avait inclus les plantes dans la vie du cloître et les moines devaient jardiner et herboriser. N'y avait-il pas eu au début du Moyen Age un groupe de moines baptisés *pabulatores*, « ceux qui paîssent », se nourrissant exclusivement de plantes sauvages[6] ? Grégoire de Tours, vers l'an 540, raconte que des moines de la région de Nice se procuraient auprès de colons égyptiens les racines et les herbes de ce pays utiles à leur nourriture. Ce que confirme, après 754, une lettre de l'évêque Cinehard de Winchester à Lul, archevêque de Mayence, par laquelle il sollicite l'envoi d'ouvrages de médecine car « avec la seule aide des livres dont on peut disposer jusqu'à présent les remèdes d'outremer ne se laissent plus identifier »[7].

6. RIETHE Peter, *Naturkunde*, Salzbourg, 1959, p. 13.
7. RIETHE Peter, *Der Weg Hildegards von Bingen zur Medizin*, Mayence, 1951, p. 6.

Les grandes lignes du plan du cloître de Saint-Gall nous fournissent quant à elles une image assez précise des jardins de l'époque et de leurs dispositions spéciales selon les différents types de cultures : légumes, arbres fruitiers, herbes médicinales, etc.

Hildegarde s'intéresse donc à son tour aux plantes, dans une œuvre qui tient à la fois de l'encyclopédie, du régime de santé ou du recueil de diagnostics. Quel sens faut-il donner à son titre ? « *Physica* » est en rapport étroit avec le grec *phuton* qui signifie « plante », mais cette relation se perd malheureusement dès que l'on transpose en français ces deux termes. « Physique » n'a certes pas, au XII[e] siècle, le même sens qu'aujourd'hui, et physique et médecine entretiennent au Moyen Age des relations variables.

Depuis le VIII[e] siècle on désignait par le mot *medicus* un « praticien expert en médecine et habile en chirurgie » qui était généralement, d'après M.-C. Pouchelle[8], « un religieux et le plus souvent un régulier ». Au IX[e] siècle, Alcuin, proche collaborateur de Charlemagne, faisait de la médecine une simple branche de la « physique naturelle », au même titre par exemple que l'arithmétique ou la musique. La médecine ne figurait pas parmi les sept arts libéraux et ne semble pas avoir été définie une fois pour toutes dans l'ensemble des savoirs médiévaux. Ses conditions d'exercice varient elles aussi : la réforme grégorienne devait porte un coup rude à la médecine monastique, qui a connu son apogée au XI[e] siècle. Dès le concile de Clermont, en 1130, l'Église interdit aux moines l'étude de la médecine : la prise en charge des corps ne devait pas éloigner les moines de leur rôle de médecins des âmes.

La médecine tend dès lors à relever des arts dits « mécaniques », en tant que technique spécialisée que le théologien et philosophe français Hugues de Saint-Victor, mort en 1141, suggère, dans son *Eruditio didascalica*[9], d'opposer à une « physique » qui était une sorte de philosophie des faits de nature. Hildegarde ne se prétend certes pas médecin mais entend s'attacher, dans sa « Physique », aux aspects qualitatifs des éléments de la création, en visant leur être, leur substance et surtout leur application pratique ; comme les descendants d'Hippocrate et de Galien, elle pense bien souvent la Nature en fonction du corps humain, qui est la scène par excellence où elle se donne à voir. Aussi le nom de physique ne peut-il pas avoir chez elle le sens strict de « philosophie de la nature » qu'il avait depuis Aristote et aura jusqu'au début du XVII[e] siècle ; mais, à une époque où Honorius d'Autun estime que l'homme parvient à « la science », sa patrie, par les arts libéraux qui sont autant de villes-étapes, le projet d'Hildegarde relève bien, en définitive, d'une physique définie comme la

8. POUCHELLE Marie-Christine, *Corps et chirurgie à l'apogée du Moyen Age*, Paris, 1983, pp. 32-33.

9. *Patrologie latine*, tome 176, col. 752 et 760.

huitième de ces villes, « où Hippocrate enseigne aux pèlerins les vertus et la nature des herbes, des arbres, des minéraux, des animaux »[10].

La botanique d'Hildegarde

Chez Hildegarde, la Nature n'est pas divisée en trois grands règnes — animal, végétal et minéral — mais en neuf rubriques qui servent de titres à autant de livres que nous citons dans leur ordre de succession : livres des plantes, des éléments, des arbres, des pierres, des oiseaux, des animaux, des reptiles et des métaux. C'est au livre des plantes, et à la classification qu'il présente, que nous voulons nous intéresser ici ; mais la partie « botanique » de l'œuvre d'Hildegarde comprend aussi le livre troisième, « Des arbres ».

On est frappé d'emblée par la place capitale, inaugurale du livre des plantes[11], et par sa longueur : fort de deux cent trente chapitres, il contraste singulièrement avec les quatorze chapitres du livre II ou les huit métaux que recense le livre IX ; le livre consacré aux arbres n'a lui-même rien de négligeable, et il semble bien que la longueur des livres est proportionnelle à l'étendue des connaissances de leur auteur en la matière. Le foisonnement d'une végétation très riche, qui dominait incontestablement le milieu naturel de l'homme du XII[e] siècle, « plongé dans une grande mer de bois, d'essences et de simples » selon P. Camporesi[12], ainsi que l'extrême limitation des transports à l'époque suffiraient alors à expliquer d'une part la disproportion entre les livres « botaniques » et les autres, d'autre part l'ancrage fortement local des écrits, et donc des connaissances d'Hildegarde, qui pose l'hypothèse d'un savoir expérimental.

On retrouve dans l'œuvre d'Hildegarde les soixante-douze herbes et les dix-neuf sortes d'arbres énumérées dans les soixante-dix chapitres du capitulaire *De villis*, statut économique élaboré vers 795 par Louis le Pieux pour la gestion des biens qu'il possédait dans le sud de la France. Mais on les retrouve à côté d'un nombre bien plus grand d'espèces, puisqu'Hildegarde recense deux cent treize plantes.

Le nombre de plantes énumérées ne correspondant pas au nombre des chapitres, peut-on expliquer ce décalage entre le contenu du livre et ce que la liste des chapitres fait attendre au lecteur ? Autant le dire d'emblée : Hildegarde opère, à l'intérieur du monde des plantes, une catégorisation qui diffère de celle de certains de ses prédécesseurs. Au IX[e] siècle Raban Maur passait en revue dans son ency-

10. LE GOFF Jacques, *Les intellectuels au Moyen Age*, Paris, 1957, p. 64.
11. Les remaniements dus aux différents copistes ne semblent guère avoir affecté que la place du livre II.
12. CAMPORESI Piero, *La chair impassible*, Paris, 1986, p. 224.

clopédie *De Universo*, ou *De rerum naturis*, nombre d'éléments du monde physique qu'Hildegarde s'attache elle aussi à décrire ; mais tandis que le premier faisait la différence entre fleurs, herbes aromatiques et légumes (XIX, 8 et 9), sa compatriote ne distingue que deux grands ensembles, les plantes et les arbres.

Bien plus : Hildegarde comprend dans les plantes le miel, le sucre, le lait, le beurre, le sel, le vinaigre ou... les œufs (I, 178 à 185), et certains objets de son étude apparaissent à plus d'une reprise — la *spica* aux chapitres 25 et 202, la laitue des champs aux chapitres 91 et 198, l'aloès aux chapitres 174 et 224, etc.

Ne pourrait-on pas arguer de ces exemples pour taxer d'approximation, voire d'incohérence, la classification d'Hildegarde ? On semble en effet bien loin d'une systématique qui soulignerait les différences entre espèces végétales, mettrait en évidence leurs particularités et répartirait les plantes en catégories selon des critères aussi « naturels » que possible.

Hildegarde a-t-elle une méthode, à défaut d'un système ? Difficile de répondre à cette question et même de la poser sans évoquer au préalable une singularité tout à fait remarquable de l'œuvre de la sainte. Alors qu'au XIIe siècle la langue scientifique est le latin, Hildegarde, limitée dans son vocabulaire en cette langue, utilise la langue vernaculaire, ce qui n'est pas sans constituer un sérieux obstacle à la lecture, même pour les germanophones : la signification de *Zugelnich* ou de *Psaffo*, parmi les plantes (I, 217 et 218) ou, parmi les arbres, celle de *Felbaum, Pruma, Agenbaum* ou *Sysemera* (III, 39, 50, 51 et 59) est encore inconnue des meilleurs chercheurs et traducteurs. Le lieu commun d'une moniale « inculte » a la vie dure, renforcé par Hildegarde elle-même quand elle dit s'exprimer en termes « mal équarris », et recourir à des collaborateurs tels Guibert de Gembloux qui corrigeaient ses expressions « suivant les règles de la grammaire, mais sans chercher à les revêtir des ornements du style »[13].

La bigarrure linguistique de l'œuvre en fait un précieux document sur l'état du moyen-haut allemand au XIIe siècle mais elle est responsable de bien des incertitudes sur l'identité de tel ou tel objet. N'oublions pas qu'Hildegarde est aussi l'auteur d'une *Lingua ignota*, sorte de volapück et « peut-être travestissement des deux langues qu'elle possédait, allemande et latine, amalgamées au gré de sa fantaisie ou d'après une méthode déterminée de substitution de voyelles ou de diphtongues à d'autres », selon l'abbé P. Franche[14]. Parmi le millier de mots obscurs de cette « langue inconnue » le cardinal Pitra a regroupé et classé selon quatre colonnes tous ceux qui ont trait à la botanique pour constituer l'« Herbier » de sainte Hildegarde dont nous proposons un extrait en annexe. La question du vocabulaire est

13. Cité par PITRA J.-B. (cardinal), *Analecta sacra*, Paris, 1882, pp. 432-433.
14. FRANCHE P. (abbé), *opus cit.*, p. 96.

en effet centrale, même si la volonté de donner à tout prix un nom aux choses n'est pas l'apanage d'Hildegarde. Le fait de nommer les choses est déjà une manière de maîtriser le réel, d'exercer sur lui un pouvoir comme le fit Adam avec les animaux selon la *Genèse* (II, 20).

Cette exigence impérieuse — nommer ! — pousse donc Hildegarde à recourir à une langue personnelle dès que le mot latin, c'est-à-dire universel, vient à manquer, mais aussi à des périphrases quand le nom (latin, germanique ou tiré de la *Lingua ignota*) fait défaut. Le chapitre 219 est à cet égard un exemple tout à fait éclairant : bien que possédant trois langues, à des degrés certes très divers (son latin est imparfait et la « langue inconnue » est limitée par nature) Hildegarde ne dispose pas du mot qui permettrait à lui seul de désigner la plante dont elle veut parler ; aussi utilise-t-elle le détour d'une périphrase mi-latine mi-germanique pour présenter « la plante sur laquelle poussent les *rifelbere* », c'est-à-dire les mûres.

Parfois aussi Hildegarde ne connaît d'une plante que son existence et sa vertu contre une maladie : la propriété médicale de la plante suffit alors à la nommer, comme dans le cas de l'*herba gicht*, « l'herbe aux goutteux » du chapitre 153 : Hildegarde décrit quand elle ne peut plus nommer, car elle veut à tout prix rendre compte de ce qu'elle connaît. La richesse et la variété linguistiques de son œuvre traduisent en fait sa curiosité vis-à-vis de la nature et du monde ; sa curiosité pour les plantes la pousse à évoquer les herbes utiles comme les herbes inutiles ; lorsqu'elle dit de la potentille des oies *(Grensig)* qu'elle « n'a aucune influence sur la santé de l'homme » (147), ou de la lentille d'eau *(Merlinsen)* qu'« elle ne possède en elle aucune vertu » (220), Hildegarde ne cherche pas tant à donner le mode d'emploi d'une herbe qu'à recenser, et donc à manifester le réel, le connu.

Les problèmes de vocabulaire qui se posent au lecteur moderne sont donc le prix à payer pour la curiosité scientifique d'une moniale du XII[e] siècle hors du commun ; fort heureusement des chercheurs ont déjà su interpréter avec succès les noms allemands de certains animaux ou végétaux et, malgré ce qu'il reste pour nous de non identifié ou de non identifiable, nous disposons d'un précieux instrument pour nous orienter dans ce livre I puisqu'il est précédé, comme les autres livres à l'exception du second, d'une préface sur laquelle le moment est venu de nous pencher.

D'une manière générale, le prologue est là pour nous indiquer la nature ou l'origine commune à tous les éléments qui vont être énumérés dans un même livre et l'importance de l'origine rend fréquentes les allusions au Chaos primitif : Hildegarde cite la *Genèse* à deux reprises, dans des formules qui rappellent le onzième et le vingt-septième versets du premier chapitre, « *In creatione hominis de terra* » et « la terre donnait sa verdure ».

L'homme et la plante

Le XII[e] siècle était épris de symbolisme et l'idée d'une analogie entre microcosme et macrocosme, entre l'homme et l'univers qu'il refléterait en quelque sorte en modèle réduit, était alors très courante. A cet égard, Hildegarde était, si l'on peut dire, « bien de son temps », par son goût de l'allégorie, voire d'une certaine obscurité. Après avoir posé que les « herbes utiles » montrent le caractère spirituel de l'homme, et les « herbes inutiles » son caractère diabolique elle développe en dix points une comparaison poussée entre le micro- et le macrocosme : certaines herbes, cuites avec certains aliments, facilitent la digestion, sont légères et ressemblent à la chair de l'homme ; le suc des arbres fruitiers n'est pas nocif si on le fait cuire et ressemble au sang de l'homme ; les bois qui ne portent pas de fruits (Hildegarde oppose ces *ligna* aux *arbores*) n'ont que des feuilles inutiles pour l'homme, semblables au pus de l'homme ; ce qu'on trouve dans les arbres fructifères et dans les autres, et qui sert à fabriquer les cordes, est semblable aux veines de l'homme ; les pierres sont semblables aux os, leur humidité à la moelle, et les pierres dont on fait les toits aux ongles des pieds et des mains — ici la comparaison semble s'éloigner des plantes. Les herbes qu'elle qualifie d'« aériennes » sont légères, et d'une nature joyeuse, de sorte qu'elles rendent joyeux qui les mange ; elles sont semblables aux cheveux des hommes mais les herbes que fait pousser le vent sont sèches, difficiles à digérer, et d'une nature triste ; aussi rendent-elles triste celui qui les mange et sont-elles comparées à la sueur de l'homme. Enfin, le suc des herbes non comestibles, vénéneux et mortifère, est assimilé à la déjection de l'homme.

On constate dans un premier temps que l'interpénétration entre végétaux et humains se fait à deux niveaux : celui des analogies établies entre la Nature et son image en réduction qu'est l'homme, et celui de l'incidence du « caractère » d'une herbe sur les dispositions d'esprit de l'homme qui l'ingère.

Les deux derniers paragraphes de cette préface, moins imprégnés de symbolisme que le premier, permettent à Hildegarde d'introduire des prémisses théoriques et des critères « méthodologiques » auxquels elle restera fidèle tout au long de cette « Physique », sans exclure la perspective symbolique, alors que Thierry de Chartres, se penchant lui aussi sur l'Œuvre des Six jours, prend le parti bien tranché d'analyser le texte biblique « selon la physique et à la lettre »[15].

La terre a donc une « sueur », qui produit les « herbes inutiles », une « humeur » qui produit les herbes utiles à la nourriture ou à d'autres usages, et un « suc », qui produit « la vendange et les arbres qui germent ».

15. Cité par LE GOFF Jacques, *opus cit.*, p. 56.

Elle distingue ensuite les herbes « semées par le travail des hommes » des herbes qui poussent sans l'aide de ce dernier par la simple chute de leur graine : les premières surgissent et croîssent progressivement, « comme des animaux domestiques que l'homme soigne et nourrit dans sa propre maison » et perdent l'amertume et l'acerbité de leur suc grâce au labourage et aux semailles, tandis que les autres surgissent rapidement et subitement, « comme des bêtes sauvages », et ne conviennent pas à la nourriture de l'homme, même si certaines d'entre elles ont le pouvoir d'arrêter les « humeurs mauvaises ».

Le regard symbolique

Le monde végétal est aussi le lieu où s'affrontent les forces du Bien et celles du Mal et c'est sur l'image d'une Nature manichéenne qu'Hildegarde clôt sa préface : les herbes « ayant en elles la vertu des arômes les plus puissants, l'âpreté des arômes les plus amers », permettent de lutter contre de nombreux maux dus aux esprits malins qu'elles ont en horreur ; mais il y a aussi des herbes qui contiennent en elles, pour ainsi dire, « l'écume des éléments », et dans lesquelles les hommes désabusés tentent de trouver leur fortune. Celles-ci, le diable les aime et se mêle à elles.

Une superstition liée aux plantes joue un grand rôle et on aurait tort d'en sourire, même quand elle paraît naïve ou puérile : elle est en effet pour l'homme du XX[e] siècle un autre moyen d'aborder ou de connaître les rapports qui existaient entre l'homme du XII[e] siècle et les herbes, les buissons et les arbres de son environnement naturel. L'esprit magique que nous avons en grande partie perdu anime pleinement un monde tiraillé entre Dieu, la Chair et le Diable que la fougère, mieux que tout autre, a le don de mettre en fuite : nous lisons ainsi au chapitre 47 que « le diable fuit cette plante », et « joue rarement ses tours, de même que la foudre, le tonnerre et la grêle tombent rarement là où elle pousse ». L'homme qui porte avec lui une fougère se met à l'abri des envoûtements, de la magie des démons et des paroles diaboliques ; magie et poison perdent tout pouvoir dans une maison où se trouve la plante en question ; enfin, un bain dans lequel on a fait cuire de la fougère fraîche est un puissant contrepoison.

Dans le regard qu'Hildegarde porte sur les plantes il y a d'abord le souci de découvrir en chaque élément vivant ce qu'il porte encore de sa vocation paradisiaque car chaque fleur, chaque fruit, chaque racine est un signe que nous adresse le jardin qu'Adam et Eve ont laissé à l'abandon ; mais il y a un souci encore plus vivace : découvrir, dans les figures de la vie naturelle, des énergies cachées qui sont promesses de métamorphoses, et surtout de soulagement pour l'homme.

Le souci de l'homme

Si notre auteur recherche, comme on l'a dit, les vertus thérapeutiques ou chimiques des différents éléments de la création, c'est pour l'homme : elle établit des correspondances entre la nature des plantes et leurs vertus ainsi que de nombreux dosages entre leurs vertus et le « terrain » humain sur lequel on en fera usage. Hildegarde voit dans cette harmonie l'œuvre de Dieu et rappelle fréquemment que le succès de toute intervention dépend de l'aide, ou du moins de la permission divine.

Un grand nombre de cures à base de plantes doivent être accompagnées de formules d'oraison, dans lesquelles l'homme trouvera l'appui indispensable pour que son action dans le monde rejoigne la volonté divine. L'homme souffrant, meurtri dans sa chair est au cœur de la Nature où elle cherche les moyens d'apaiser ses maux, quitte à tendre parfois à l'anthropocentrisme ou à l'anthropomorphisme dont le chapitre consacré à la mandragore est un remarquable exemple.

La gradation y est frappante, de la première phrase de ce chapitre 56 affirmant que la mandragore « ressemble un peu à l'homme » aux nombreuses analogies établies entre les parties du corps humain et celles de la plante (qui n'est peut-être autre que le ginseng), en passant par une justification de la haine que lui voue le diable, « à cause de sa ressemblance avec l'homme » ; quelle que soit la partie du corps dont on souffre, il suffit de manger la partie correspondante de la plante. Hildegarde veut certes contribuer au soulagement des maux de son prochain, mais pourquoi prendrait-elle la peine de mentionner toutes ces herbes « qui n'ont pas de valeur en tant que médicament » si seul un point de vue médical avait présidé à l'élaboration de ce livre ? L'abondance de noms germaniques ne prouve-t-elle pas aussi que notre auteur aimait mieux passer outre sa relative ignorance du latin que risquer de manquer d'exhaustivité et passer sous silence l'existence et la réalité d'une créature qui, comme chaque élément de la Création, a son importance dans une Nature voulue par Dieu ? On serait tenté d'ajouter « en vue d'une domination » ou tout au moins d'une utilisation par l'homme, pour paraphraser la *Genèse* (I, 26) mais c'est là que réside à notre sens le véritable esprit « scientifique » d'Hildegarde : elle veut avant toute chose recenser le réel.

Le recensement du réel et sa méthode

Hildegarde nous donne une représentation globale des plantes connues et usitées alors, car il semble désormais établi qu'elle ne s'est pas contentée de recopier d'autres auteurs mais a noté les résultats de ses observations personnelles. Elle tente, dans la mesure du possible, de rendre compte des lois et des mécanismes qui régissent la Nature, de même que le corps humain est une machine gouvernée par

un certain nombre de lois ou de principes. La chaleur est un premier critère de description d'une plante ; toute herbe est froide ou chaude et l'apparition de la notion de température permet à Hildegarde de parler une nouvelle fois de manière mystique des rapports des plantes à l'homme : « la chaleur des herbes signifie l'âme et le froid, le corps ». Tel est le premier point de vue de son observation, alors que Constantin l'Africain, dans son *Livre des degrés*, (lui-même une traduction d'un traité de botanique d'Isaac Judeus) distinguait trois et non pas deux degrés de chaleur dans les plantes.

Le deuxième point de vue est la nature humide ou sèche des objets qu'elle décrit. Chaque chapitre est bâti selon une structure binaire : description d'une nature, évaluation de l'utilité de la plante pour l'art de guérir et de ses dangers pour l'homme — ou pour les animaux. Cette structure n'a rien de rigide et laisse une place variable à l'évocation de la valeur alimentaire de chaque plante. Autant dire que la *Physica* n'est pas sans ressembler à un recueil de recettes et qu'elle nous fournit en filigrane de précieuses indications sur l'alimentation au XII^e siècle.

Ces recettes se développent à partir de, et d'après l'explication des propriétés des plantes : on doit ainsi, en cas de douleur au cœur, faire cuire la morelle (I, 121), qui est chaude et sèche, dans un peu d'eau, puis filtrer l'eau, et appliquer la morelle chaude sur le cœur ; le seigle, qui est chaud, bien que plus froid que le froment, contient de nombreuses forces. Le pain qu'on en fait est bon pour les hommes sains, et les rend forts ; mais il est bon également pour les hommes gras, car il fait diminuer leurs chairs, tout en les fortifiant (I, 2), tandis que la lentille, qui est froide, ne contribue à nourrir ni la moelle ni le sang : elle ne fait que donner une impression de satiété, en remplissant de vide le ventre (I, 8).

Le mode d'emploi de chaque plante comprend, selon les cas, des indications sur la présentation, la manière de préparer la recette ou le mets, et des indications de poids souvent peu claires, puisque la quantité de chaque ingrédient est exprimée en fonction de celle du ou des autres, mais sans ordre de poids précis. Cuisine et pharmacie sont fort proches, la Création est bonne, et rien n'est donc à rejeter *a priori* : aussi les végétaux prêtent-ils le concours de leur écorce, de leur sève, de leurs feuilles, de leurs graines ou de leurs racines ; eau, vinaigre et vin sont les principaux excipients dans ces recettes où les herbes aromatiques et médicinales pénètrent dans le corps par toutes les voies possibles, pressées, senties, mastiquées, pulvérisées, appliquées sur la peau ou avalées. Un pouvoir de guérison est souvent attribué à un ingrédient d'après son apparence extérieure, quand sa ressemblance avec un organe humain ne montre pas directement qu'il est utilisable pour cet organe. Hildegarde harmonise les contraires, où l'excès d'une qualité d'un ingrédient compense le manque de l'autre, mais s'en tient aussi au principe de la médecine de l'Antiquité tardive, *similia similibus*.

La forme d'application des remèdes élaborés à partir d'herbes fraîches broyées (dont le jus est utilisé seul ou avec d'autres jus, en décoctions, cataplasmes, fumigations, poudres ou lavements) et la nature des maux qu'il s'agit de guérir varient fort et le malade doit parfois porter un objet doué d'un pouvoir de guérison (la pimprenelle du chapitre 131 sert d'amulette si on la porte au cou) ; mais la guérison n'est possible et n'aura lieu qu'avec l'aide de Dieu.

Nous manquons malheureusement de place pour rendre compte en profondeur de la spécificité de tel ou tel chapitre, pour expliquer en détail la justesse de telle description, ou pour faire la part de ce que ces observations doivent à la tradition et de ce qu'elles doivent à son génie personnel. Il s'avère en tout cas que la plupart de ses indications diététiques ou médicales s'appuient souvent sur la littérature antérieure ou contemporaine, même si certaines nous semblent relever de la pure invention ; ainsi lorsqu'elle évoque l'herbe du Paradis que l'éléphant ou la licorne prisent particulièrement, ou l'herbe connue de la seule belette, capable de redonner la vie à toute autre belette moribonde, si l'animal y a préalablement déversé son urine — mais il est vrai que là, c'est d'animaux qu'il est question avant toute chose...

Il n'est certes pas toujours facile d'identifier ces plantes : leur désignation latine est insuffisante car elle conduit à l'espèce, pas à l'individu, et on n'a pas toujours les moyens d'éclairer, par l'étymologie ou l'histoire de la langue, un mot local de haut-allemand. D'autres incertitudes sont dues au fait que certaines plantes sont présentées dans des chapitres différents, sous des noms différents... et parfois même sous une même désignation, sans que les qualités se recouvrent exactement. Ainsi l'ellébore apparaît-elle sous les noms de *Niesewurz* (ch. 52) et de *Cristiana* (ch. 28). Quant au problème des sources de ses connaissances sur les plantes, on est embarrassé en face d'Hildegarde : on a pu relever des ressemblances avec des affirmations ponctuelles d'auteurs anciens (Théophraste, Pline, Dioscoride) mais Hildegarde fait place à des plantes que ceux-ci ignoraient et dont l'usage a été introduit en Occident par les Arabes : la *galanga* est une sorte de panacée bien connue d'Avicenne et de Constantin l'Africain : il est clair que l'abbesse ajoute à des modèles livresques le fruit d'une expérience, celle de son époque, celle de son entourage, la sienne.

Conclusion

Que le savoir botanique d'Hildegarde remonte à la sagesse des druides, comme le pensait Wasmann[16], à l'époque primitive germanique, à une tradition populaire antérieure, ou qu'elle nous livre le

16. WASMANN E., *Die heilige Hildegard als Naturforscherin*, Munich, 1913.

fruit d'une conception toute personnelle, il continue de nous étonner. Mais peut-on pour autant parler d'une classification des plantes chez Hildegarde de Bingen ?

Le terme de « genre » apparaît certes dans la préface, mais il n'est là, pourrait-on dire, qu'en souvenir du verset biblique, et ne réapparaîtra pas par la suite. Nous avons eu d'autre part, l'occasion de souligner que cette préface seule contenait une approche « théorique » ou théorisante du vaste domaine des plantes, dont Hildegarde énumère, et pour ainsi dire, égrène ensuite patiemment les différents éléments, chaque chapitre brossant le portrait d'un cas individuel. Notre auteur est certes capable d'établir des rapprochements ou des oppositions d'une plante à l'autre (le seigle est plus froid que le froment, l'orge est plus froid que les trois plantes qui le précèdent, la fève est meilleure que le pois, etc.) mais les chapitres se succèdent sans ordre apparent au regard de nos catégories actuelles, et il y a dans l'ensemble des plantes quelques intrus : miel, lait, vinaigre, sel, beurre, œufs, lait... semblent bien déplacés par rapport à notre propre découpage du réel. Mais si l'on examine l'ensemble de la *Physica*, c'est peut-être là qu'ils sont le moins mal, au titre de « produits directs de la nature ». Il fallait bien les classer quelque part, comme pour les plantes herbacées, cultivées, sauvages ou exotiques. La vocation première de la « Physique » d'Hildegarde est peut-être d'opérer un grand classement, un grand rangement du réel entendu comme, ou volontairement limité à tout ce qui porte en soi son principe de croissance, indépendamment de l'homme mais pour lui servir, la Nature.

On peut sans doute être frappé en constatant que les cinq premiers chapitres rassemblent des graminées, suivies par un groupe de légumineuses, que suit le groupement des épices entre les chapitres 14 et 20, etc. mais il est bien certain que le vrai principe présidant à ces séries, qui n'ont d'ailleurs rien d'un continuum, peut être de divers ordres : Hildegarde a certes pu avoir l'intuition d'une nature ou d'une structure commune à ces éléments, mais pourquoi donc, dans ces conditions, ne dirait-elle rien des différents organes des plantes ? Rien, absolument rien n'est dit ici des saisons, des modes de reproduction, des couleurs ou... des fleurs. La mystique Hildegarde a beau tresser, dans les vers de ses poésies, de véritables guirlandes de fleurs chargées de symboles, la « chercheuse » s'avère incapable de signaler que la rose du chapitre 22 se distingue de la noix muscade qui la précède sur la page par une production odorante et colorée ! Quant au lys, « plus froid que chaud », il précède immédiatement le... plantain, « plante herbacée très commune, dont la semence sert à nourrir les oiseaux captifs », selon un dictionnaire de notre temps.

La solution à la question que nous nous posions — y a-t-il une classification des plantes chez Hildegarde de Bingen ? — repose peut-être sur le temps, ou plutôt sur une différence de temps : ne ferions-nous pas fausse route en cherchant à tout prix, dans un écrit du XII[e]

siècle, la trace d'une réalité on ne peut plus floue ? La classification n'étant rien d'autre que le fait de distribuer un certain nombre d'objets par classe, et la classe « un ensemble d'objets ayant un caractère commun », il faut considérer qu'Hildegarde a déjà opéré un grand classement du monde naturel en y distinguant les plantes, les éléments, les arbres, les oiseaux, les pierres... et que des catégories ou des distinctions supplémentaires n'étaient pas nécessaires à son projet. De même que toute l'œuvre manque d'un prologue général où seraient exposés, avec plus ou moins de détails, les intentions et les objectifs de l'auteur[17], le contenu de chaque livre ne semble pas toujours correspondre à sa préface. On est encore bien loin de la classification linnéenne mais quoi d'étonnant à celà ?

Inutile, peut-être, de prêter à Hildegarde des intentions qu'elle n'avait pas : elle entendait sans doute moins mettre de l'ordre dans ce qu'elle connaissait, que décrire un ordre des choses et en donner un mode d'emploi pratique à visée médicale ou curative dans la plupart des cas. Hildegarde ne cherche pas à améliorer la compréhension de la Nature, mais son utilisation : si elle veut la faire connaître à l'homme, c'est afin qu'il puisse s'en servir pour son bien, et même son mieux physique.

Nous n'avons sciemment rien dit du livre des arbres ; disons pour conclure qu'il constitue une forêt de symboles, alors que notre livre des plantes ressemble à un jardin extraordinaire — où le lecteur strictement francophone peut depuis peu se promener librement[18].

17. Au siècle suivant ce procédé est encore fréquemment utilisé, aussi bien par les auteurs de bestiaires que par un Albert le Grand qui en dit somme toute bien moins qu'Hildegarde sur « les vertus de quelques herbes, pierres et de certains animaux » dans ses *Admirables secrets*, Paris, 1983, p. 63.

18. Depuis novembre 1988, la première partie de la *Physique* d'Hildegarde est disponible dans une traduction française due à Pierre Monat, aux éditions Jérôme Millon, Grenoble. Le premier tome concerne « les plantes, les éléments, les pierres, les métaux » ; un second tome est à paraître et il rassemblera « les arbres, les reptiles, les oiseaux, les bêtes sauvages, les poissons ».

APPENDICE

Un extrait de l'herbier d'Hildegarde

Parmi les mille mots obscurs qui constituent la *Lingua ignota* d'Hildegarde, le cardinal J.-B. Pitra en a sélectionné quatre-vingts ayant tous trait à la botanique, et les a présentés sous la forme d'un tableau auquel il a donné le nom d'« Herbier d'Hildegarde ».

Nous proposons à notre tour un extrait de ce tableau, figurant page 498 des *Analecta sacra* du Cardinal Pitra, dont nous indiquons les références dans notre bibliographie.

Comment lire ce tableau destiné à donner au lecteur un aperçu du rôle que joue le langage dans l'œuvre d'Hildegarde ?

La première colonne regroupe les mots latins qu'Hildegarde fait correspondre aux mots de sa « Langue inconnue », que l'on trouve en regard dans la deuxième colonne.

C'est souvent au prix d'un long travail qu'on a pu identifier les plantes dont parle Hildegarde d'après la nomenclature héritée de Linné qui constitue la troisième colonne ; enfin, on trouve, dans la quatrième et dernière colonne, la liste des chapitres de la « Physique » d'Hildegarde où apparaissent ces plantes ou ces arbres. Le « I » renvoie au Livre des plantes et le « III » au Livre des arbres.

Noms latins d'Hildegarde	« Lingua Ignota »	Appellation actuelle	Mentions dans la *Physique*
Abies	Lamischiz	Pinus abies	Abies lib. III, 23
Acer	Bauschuz	Acer campestre ?	...
Abrotanum	Baiezinzia	Artemisia abrotanum	Abrotanum, Stagwurtz, I, 106
Agrimonia	Monischia	Agrimonia eupatoria	Agrimonia, I, 114
Ahornenbaum	Schirobuz	Acer pseudo-platanus	Platanus, Ahorn III, 30
Allium	Clarischil	Allium sativum	Allium, I, 79
Alnus	Hamischa	Alnus glutinosa	Alnus, Erla, Arla III, 29
Amygdalus	Schalmindibiz	Amygdalus communis	Amygdalus, III, 10
Apium	Pischir	Apium graveolens	Apium, I, 69
Aquileja	Agonzia	Aquileia vulgaris	Agleya, Acoleia, Ackeleia, I, 132
Arundo	Gluniz	Arundo phragmites	.....
Ascalonium	Lozunz	Allium ascalonicum	Ascholonia, Alslauch, I, 80
Avena	Zamza	Avena sativa	Avena, I, 3
Bachminza	Fliuscha	Mentha aquatica	Bachmyntza, I, 75
Bathenia	Flauzia	Betonica purpurea	Bathenia, Pandonia, Bethonia, I, 128
Berewrz	Briunz	Athamanta meum	Berurtz, Berwurtz, I, 135
Bibinella	Giuzia	Pimpinella saxifraga	Bibenella, Bobinella, I, 131
Berewinka	Perschil	Geum urbanum ?	Benedicta, I, 163
Bilsa	Pazia	Hyoscyamus niger	Bilsa, I, 110

Allen J. GRIECO

SAVOIR DE POÈTE OU SAVOIR DE BOTANISTE ? LES FRUITS DANS LA POÉSIE ITALIENNE DU XV[e] SIÈCLE

Trentasei fructi sum che d'albor nasse
Qual fuor, qual dentro, e qual tutti se passe.

Trente-six fruits naissent sur des arbres
De certains on mange le dehors,
de certains le dedans
et d'autres tous les deux.

Anonyme, fin XIV[e] siècle

Les poètes italiens de la fin du XIV[e] et du XV[e] siècles s'intéressaient d'une façon particulière aux fruits. Le nombre de poésies, de sonnets, et de tensons qu'ils leur ont dédiés montre bien l'importance attribuée à une denrée alimentaire qui était avant tout un signe de richesse et de puissance. Ces poésies, dont la valeur littéraire est tout à fait médiocre, peuvent cependant retenir l'attention des historiens pour au moins deux raisons. D'abord parce qu'elles proposent une classification des fruits qui, à ma connaissance, n'est pas connue de ceux qui s'occupent de l'histoire de la botanique[1]. Ensuite, parce qu'elles font une place importante aux usages alimentaires des fruits,

1. Rappelons, par ailleurs, que le nombre de travaux sur l'histoire de la botanique avant le milieu du XVI[e] siècle est beaucoup trop limité. Nos connaissances pour le Moyen Age et le début de la Renaissance sont encore très modestes et ceci en dépit d'un réveil d'intérêt qui commence à ce manifester. Les colloques « L'Ambiente vegetale nell'alto medioevo » (Spolète, 30 mars-5 avril 1989) et « Il Mondo delle piante. Cultura, rappresentazioni e usi sociali dal XIII al XVII secolo » (Florence, 3-5 mai 1989) sont, à ma connaissance, les premiers colloques voués aux plantes et à leurs usages au Moyen Age.

constituant ainsi une source de renseignements pour l'histoire de l'alimentation.

Les poésies dont il est question ici sont connues aujourd'hui grâce à quelques historiens de la littérature qui, travaillant vers la fin du siècle dernier[2], les ont repérées dans des manuscrits et en ont publié quelques-uns avec des commentaires qui restent toujours valables. Grâce à leur travail, on dispose d'un nombre d'éléments suffisant pour dessiner le milieu socio-culturel dans lequel cette littérature mineure était produite et consommée. Comme nous allons le voir, la reconstruction de cet arrière-plan se montre dans le cas particulier d'une importance certaine, car c'est le contexte social et culturel des XIV[e] et XV[e] siècles qui donne un sens aux poésies sur les fruits ; elles risqueraient autrement de rester de simples curiosités désuètes, des bizarreries plus ou moins incompréhensibles.

Les textes et leur milieu de production

On connaît à l'heure actuelle au moins une quinzaine de poésies sur les fruits, écrites entre la fin du XIV[e] siècle et le début du XVI[e] siècle[3]. Toutes ces poésies ont en commun l'idée centrale qu'il existe trois sortes de fruits : ceux dont on mange l'intérieur et non pas l'extérieur, ceux dont on mange l'extérieur et non pas l'intérieur, et finalement ceux dont on mange et l'intérieur et l'extérieur. Vu le nombre de manuscrits qui ont survécu et les diverses inflexions dialectales qu'on y relève, on doit conclure que la diffusion dans le temps était doublée d'une diffusion géographique importante[4]. Au delà des caractéristiques communes qui relient l'ensemble de ces textes, il est possible de les subdiviser en deux groupes différents. Dans un premier groupe on peut mettre au moins sept poésies qui ne montrent que de faibles variantes sauf sur l'orthographe et le choix des noms

2. Cf. en particulier F. NOVATI, « Di Due poesie del sec. XIV su "la natura dei frutti" : nuove comunicazioni », *Giornale Storico della Letteratura Italiana* 18, 1891, pp. 336-354 ; du même, « Le Poesie sulla natura della frutta e i canterini del comune di Firenze nel Trecento », *Giornale Storico della Letteratura Italiana* 19, 1892, pp. 55-79 ; F. PELLEGRINI, « Di Due poesie del sec. XIV su "la natura della frutta" : comunicazione da manoscritti », *Giornale Storico della Letteratura Italiana* 16, 1890, pp. 341-352 ; L. FRATI, « "La Natura delle frutta" secondo un nuovo testo », *Giornale Storico della Letteratura Italiana* 21, 1894, pp. 206-209 ; O. MEDIN, *Il Propugnatore*, N.S. vol. 4, p. II, 'p. 213.

3. Pour un recensement, sans doute partiel, des textes en question cf. les articles de la note précédente. Ajoutons, cependant, à ces textes connus par les érudits du siècle dernier un autre trouvé par Bruno Laurioux dans un manuscrit italien du début du XVI[e] siècle dans une collection privée.

4. Bien que les textes n'aient pas fait l'objet d'une étude approfondie de la part d'un linguiste, il est certain que certaines versions de ces poésies contiennent des inflexions toscanes et d'autres des inflexions vénitiennes.

de fruits[5]. Les poésies appartenant à ce premier groupe sont les plus longues et les plus complètes et, pour cette raison, nous avons construit sur elles la discussion qui suit (voir en appendice un exemple de ces poésies). Le deuxième groupe de textes est beaucoup moins homogène puisque, tout en respectant la même classification tripartite, il rassemble des textes de formes poétiques très différentes : sonnet, tenson, etc.

La présence d'une classification reprise par tous ces textes avait fait penser aux historiens de la littérature formés à l'école philologique qu'il s'agissait de copies plus ou moins fidèles d'un original perdu. En fait, comme nous allons le voir, cette ressemblance est liée plutôt à l'utilisation d'un système classificatoire courant à cette époque. D'ailleurs, la diversité des formes poétiques montre bien qu'il s'agit de textes composés indépendamment les uns des autres, mais le nombre de poésies sur les fruits laisse à penser que cette sorte d'exercice était un véritable sous-genre littéraire qui a dû jouir d'une certaine vogue à partir des dernières années du XIV[e] siècle et tenter plusieurs poètes, restés presque toujours anonymes.

Les mêmes historiens de la littérature qui avaient été pris au piège philologique ont contribué à éclaircir d'une façon beaucoup plus convaincante les milieux dans lesquels ces poésies ont pu être produites et consommées[6]. Selon F. Novati, le premier groupe de poésies renvoie, à travers ses variantes, à des milieux sociaux différents[7]. Novati, en poursuivant son analyse, attire l'attention sur le fait que ce groupe emprunte une forme poétique très particulière qui pourrait éclairer sur son usage. La transcription que les manuscrits nous livrent

5. Pour le recensement, la description et la publication de quelques poésies de ce groupe cf. F. NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... » ; F. PELLEGRINI, « Di due poesie del secolo XIV » ; O. MEDIN, *Il Propugnatore* ; et L. FRATI, « La natura delle frutta ».

6. Pour ce qui suit je me suis appuyé sur le travail de F. NOVATI, « Le poesie sulla natura della frutta e i canterini del comune di Firenze nel Trecento » et sur F. FLAMINI, *La Lirica toscana del Rinascimento anteriore ai tempi del Magnifico*, Pisa : Nistri, 1891, Estr. dagli Annali della R. Scuola Normale Superiore di Pisa, vol. VIII.

7. F. NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 349-350 croit comprendre que les quatrains voués aux nèfles sont écrits de deux points de vue différents et même opposés.

Je suis la nèfle qui apparaît l'hiver,
quand le riche a des nouveaux plaisirs et va en villégiature,
je suis un fruit qui remplit
et qui ne plaît pas du tout aux pauvres gens.

Nèfle je suis, ennemie des frippons,
je ne mûris pas pendant la saison chaude,
je mûris quand le froid me touche,
je suis très bonne au goût et à la bouche.

Quoi qu'il en soit, car la preuve n'est que dans le ton, les deux versions sont d'accord pour attribuer aux classes moins aisées un refus de ce fruit pauvre qui devait trop souvent les nourrir.

fait apparaître des textes composés de quatrains (quatrains avec des rimes AABB) qui ne seraient que deux distiques sur rimes embrassées couplés pour former un « faux quatrain »[8]. Or, le distique a toujours été utilisé pour « commenter » des tableaux ou des illustrations. C'est pourquoi Novati suggère que ce groupe de textes aurait pu être attaché à des *Pomona* dont les illustrations ont disparu. Cette thèse, difficile à prouver, ne paraît pas illogique, surtout si on pense aux *Tacuina sanitatis* (dont il existe des versions illustrées et des versions écrites) qui ont joui d'une vogue extraordinaire à la même époque. D'ailleurs, la vocation ouvertement didactique de ces « poésies » fait penser aux *Tacuina*.

Pour certains textes appartenant aux deuxième groupe de poésies il est possible de remonter avec beaucoup plus de précision au milieu de production et de diffusion. En effet, au moins deux de ces poésies ont été écrites pour la *Signoria* de Florence, c'est-à-dire pour la magistrature suprême de la ville[9]. Cette destination des poésies est parlante en soi mais, avant de poursuivre, il faut brièvement rappeler que cette institution florentine rassemblait, à l'époque de nos poésies, un total de neuf prieurs qui étaient littéralement enfermés dans le palais de la *Signoria* pendant les deux mois de leur mandat pour n'avoir pas à subir de pressions en provenance de l'extérieur. Ce séjour forcé était, sans doute, une des raisons pour nommer, dès 1350, des poètes qui devaient les égayer et qui étaient appelés des *canterini*. Cette institution n'était pas spécifiquement florentine car on rencontre des poètes officiels dans d'autres villes d'Italie aux XIVe et XVe siècles[10].

Les textes du début du XVe siècle qu'on peut attribuer aux *canterini* de Florence ne rassemblent que superficiellement au premier groupe de poésies que l'on vient d'examiner. En effet, ils sont bien plus sophistiqués d'un point de vue littéraire et empruntent une autre forme poétique puisqu'ils sont constitués de strophes de trois lignes. Les poètes — dont on connaît seulement le nom — introduisent eux aussi la classification tripartite. Mais, tout de suite après, ils se démarquent assez nettement du premier groupe puisque, au lieu de décrire les différentes caractéristiques des fruits en question, ils se lancent dans une liste, très peu commentée, des différentes variétés connues d'un même fruit. Ces listes peuvent atteindre des dimensions imposantes. Ainsi, dans la poésie de Pietro Chantarini de Sienne, on trouve le nom de sept variétés de raisins, onze variétés de poires et jusqu'à

8. *Ibid.*, p. 343.

9. A ce sujet cf. surtout F. NOVATI, « La poesie sulla natura della frutta e i canterini del comune di Firenze... », pp. 55-79. Il faut, peut-être, rappeler que la *Signoria* a été la magistrature surprême de la ville de Florence depuis sa création en juin 1282 jusqu'à la prise de pouvoir des Medicis en 1434.

10. *Ibid.* surtout pp. 63-64.

quinze variétés de figues[11]. Et pourtant, il ne faut pas croire à un artifice purement littéraire car, dans le même endroit où on récitait ces poésies, on servait les fruits dont elles parlent. Les comptes de la table des seigneurs de Florence, tout en restant laconiques, montrent que la grande variété de fruits mentionnée dans les poésies était reproduite à table. Ainsi, par exemple, les poires « sanichole » et les « rugine », tout comme les pommes « apiuole » et « chalamagnie », se trouvent aussi bien dans la poésie de Pietro Chantarini que dans les comptes de la table des seigneurs.

Même si le choix de ce sujet pour délecter les oreilles des prieurs peut nous sembler tout à fait gratuit, il ne l'était certainement pas. Il ne faut pas oublier que, partout en Europe, les fruits étaient une denrée alimentaire de luxe qui n'apparaissaient que sur les tables des riches et des puissants. En ceci la table des seigneurs de Florence n'était pas une exception, au contraire elle achetait des fruits frais et secs en grande quantité. J'ai montré ailleurs[12] que les prieurs de Florence dépensaient environ 10 % de leur budget alimentaire pour acheter des fruits et que, pour les banquets, ce pourcentage pouvait s'élever beaucoup plus. Or, l'intérêt que la *mensa* portait aux fruits n'était guère exceptionnel, des achats semblables se faisaient à la table de la cour de Bourgogne au XVe siècle et dans les banquets des confréries espagnoles de la même époque.

Les fruits étaient une denrée alimentaire qui pouvait atteindre des prix importants surtout en début et en fin de saison[13] mais, surtout, c'était une denrée à laquelle on accordait des titres de noblesse. En poussant loin de la terre, les fruits avaient fait l'objet d'une longue « digestion » des principes terrestres absorbés par les racines, « digestion » que les légumes, par exemple, n'accomplissaient pas puisqu'ils restaient trop près de la terre. Cette sublimation du terrestre, toujours très apparente dans les textes agronomiques de l'époque[14] peut nous aider à comprendre pourquoi les poètes voyaient dans les fruits un sujet digne de la table des seigneurs de Florence.

11. *Ibid.* pp. 59-60. Le texte est intraduisible :
« Fichi d'ogni maniera più sobrana :
bianchi e castagnuoli e botantani,
cigholi e fichi sechi a la toschana ;

E picioluti, ucedegli e pissani,
perugin, badalon, grossi e menuti,
neri, corbini, sanghuegni, romani...

12. *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècles)*, Doctorat de 3e cycle, École des Hautes Études en Sciences Sociales, Paris, 1987, tableau 3, p. 21. Ce travail doit paraître prochainement en anglais sous le titre : *Food for Thought and Food for the Table : a Social and Cultural History of Alimentary Habits in Renaissance Italy*, Polity Press : Cambridge.

13. Pour une discussion des prix des fruits cf. *ibid.* p. 142-155.

14. *Ibid.* p. 176 et passim.

Pour revenir à nos textes, il est possible que les deux groupes en question ne soient pas aussi éloignés l'un de l'autre qu'il apparaissait au premier abord. En effet, il se peut que les textes du premier groupe ne soient que des notes ou *pro memoria* utilisées par les poètes qui ont produit le deuxième groupe de textes. La raison pour laquelle on peut penser à cette solution est que les exemples du premier groupe de textes se trouvent souvent dans des manuscrits contenant des textes courts sur des sujets très différents[15]. Or, nous savons que les poètes avaient très souvent des carnets dans lesquels ils conservaient les sujets nécessaires à leurs œuvres. Ainsi, par exemple, le carnet (ou *zibaldone*) de Antonio Pucci contenait des noms historiques et mythologiques, des histoires tirées de la Bible, des romans chevaleresques, des légendes, des notions sur la « nature » des femmes, sur la façon d'élever les enfants, sur le caractère des médecins, prêtres, et notaires et ainsi de suite[16]. Un même pot-pourri de sujets se retrouve dans les manuscrits qui conservent les poésies sur les fruits.

Les fruits et l'alimentation

La plupart de nos poésies commencent donc avec cette curieuse classification selon laquelle il n'y aurait que trois types de fruits différents. Le nombre total de fruits pris en considérations varie d'une poésie à l'autre puisque, dans certains cas, on parle de trente-six fruits (trois fois douze), dans d'autres de trente (trois fois dix) ou seulement de vingt-et-un (trois fois sept). Quel que soit le nombre choisi, la classification est toujours tripartite. De plus, le nombre de fruits appartenant à chacune des catégories est toujours le même, suggérant une sorte de symétrie et d'ordre des choses.

Une fois énoncé ce code de classification au début du texte, on passait aux fruits eux-mêmes pour en parler individuellement. On veillait néanmoins à les grouper dans un ordre respectant la classification annoncée au début. Ainsi, on parlait d'abord des fruits desquels on mange le tout (figues, poires, coings, pommes, etc.) avant de passer aux fruits qui ont seulement l'extérieur comestible (pêches, abricots, etc.) et, finalement, à ceux dont l'intérieur seul est comestible (noix, noisette, châtaigne, etc.). Ces trois groupes ou classes de fruits trouvés chez nos versificateurs recoupent-ils la façon de voir des médecins et diététiciens ? Nous n'en avons pas la preuve absolue mais plu-

15. Cf. par exemple la description du manuscrit contenant le texte publié par F. PELLEGRINI dans son article « Di due poesie del secolo XIV... », p. 342. Cf. en outre, la description dactylographiée du manuscrit dans lequel B. LAURIOUX a trouvé un nouvel exemplaire de ces textes.

16. F. FLAMINI, *La Lirica toscana del rinascimento...*, pp. 156-157.

sieurs indices le laissent penser. Ainsi, les fruits avec l'intérieur comestible (toutes sortes de noix, les oranges, et les grenades) étaient vus par les médecins et les diététiciens comme des fruits « pas comme les autres » et pour lesquels ils tenaient un discours à part. En effet, ils les réputaient les seuls fruits sains, parce que les fruits secs n'engendrent pas la redoutable pourriture liée aux fruits succulents[17]. Cette façon de les traiter à part suggère tout au moins un groupement inconscient. Quoi qu'il en soit, il est facile d'imaginer que, si les poètes et les médecins portaient le même jugement sur les fruits pris individuellement, ils avaient une façon semblable de les voir globalement ; un exemple parmi beaucoup d'autres nous est offert par un quatrain voué aux pignes. Écoutons ce qu'un médecin et un diététicien du XVI[e] siècle disent du même fruit. Selon le poète

Je suis un fruit chaud et mon nom est pigne,
Je suis meilleure confite qu'en médicament ;
Quand je suis confite les épiciers
M'appellent « pignochata »[18].

Et, à en croire Baldassarre Pisanelli, médecin de Bologne et auteur du *Trattato della natura de' cibi et del bere...,* dont la première édition date de 1583, les pignes étaient, certes, bonnes à manger, mais comme médicament elles étaient une vraie merveille puisque ce fruit pouvait guérir d'au moins une dizaine de maladies différentes[19]. Encore plus évidente est la ressemblance dans la façon de voir les dattes. Selon les poètes :

Datte je suis et je suis bonne
Quand je suis confite[20]...

et Pisanelli affirme que les dattes « ne sont pas bonnes, en aucun temps ni pour aucun âge, sauf quand elles sont corrigées par du sucre »[21].

Les quatrains voués à chaque fruit sont souvent très denses et touchent à différents sujets. On y parle des usages alimentaires, des prescriptions diététiques et parfois de la valeur médicale du fruit. Ainsi, par exemple, la noix parle à la première personne pour annoncer

17. Sur les fruits sains cf. A.J. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire...*, pp. 126-128.
18. Cf. F.NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 338 et 345 mais aussi F. PELLEGRINI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 348.
19. J'ai utilisé la réimpression anastatique de Forni, Bologne, 1980 de l'édition de Venise, 1611, p. 26.
20. F. PELLEGRINI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 346.
21. B. PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi...*, p. 20.

... je suis chaude et de moi on dit
Qu'après le poisson je suis bonne et saine,
De moi on fait bonne huile et je sais bien
tempérer la force de l'ail[22].

Dès la première ligne le versificateur nous rappelle, entre autres, que la noix était considérée chaude dans la médecine des tempéraments[23], ensuite que cette vertu permettait de corriger l'humidité excessive des poissons, que l'on pouvait faire de l'huile de noix, et que les noix étaient souvent associées à l'ail dans la cuisine. Il faut rappeler, bien sûr, que le conseil diététique offert par ce quatrain en ce qui concerne la consommation des noix après le poisson n'était pas original. Tous les diététiciens et même les livres de cuisine le rappellent, mais il est intéressant de noter que les poésies didactiques ne pouvaient pas se passer de le rappeler elles aussi.

Dans un autre quatrain, c'est l'amande qui parle des usages culinaires que l'on faisait d'elle, usages qui ont pratiquement disparu de nos cuisines.

Je suis l'amande et de moi on fait
de douces nourritures et du lait très blanc.
Je suis chaude et sèche et on me tient
volontiers dans les boutiques des épiciers[24].

L'allusion au lait d'amande que la cuisine des XIVe siècle et XVe siècles utilisait en grande quantité montre, encore une fois, que ces textes se réfèrent à des pratiques bien réelles.

Le quatrain dédié aux grenades nous rappelle la réputation de ce fruit « sain » que les traités de diététique et les textes agronomiques conseillaient comme remède contre beaucoup de maladies[25]. Il nous rappelle aussi une utilisation culinaire, disparue à l'heure actuelle, qui consistait à mettre du jus de grenade sur les viandes.

Grenade je suis et on m'appelle « mostoxo »,
Qui est malade et assoiffé, je le réjouis,
A toute heure j'accompagne bien le rôti,
Et mon jus astringent en moût on transforme[26].

22. Cf. F. NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 337 et 344 ; F. PELLEGRINI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 347 ; L. FRATI, « La natura delle frutta... », p. 206.

23. En effet, B. PISANELLI, *Trattato della natura de' cibi...*, p. 22, considère que les noix séchées sont « chaudes au troisième degré et sèches au début du deuxième degré ».

24. F. PELLEGRINI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 347.

25. Cf. par exemple le traité d'agronomie de la fin du XIVe siècle composé par C. DELLA CORNIA, *La Divina villa*, éd. L. Bonelli Conenna, Sienne : Accademia dei Fisiocritici, 1982.

26. F. NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 338.

En fait, cette utilisation suit la consigne des médecins (et des moralistes) d'utiliser des éléments acides dans les repas. On croyait que ceux-ci desséchaient les humeurs trop abondantes ; c'est pourquoi le citron, le vinaigre, le verjus, et même l'orange amère pouvaient accompagner les repas. L'importance morale accordée aux éléments acides dans la cuisine de la fin du Moyen Age est particulièrement bien visible dans le *Corbaccio* de Boccace. Il explique qu'une femme coupable de tous les péchés possibles (et donc aussi de la gloutonnerie) ne voudrait jamais incorporer des éléments acides à ses repas ; il explique aussi que : « Les gelées, la viande salée et tout autre chose acide ou aigre lui étaient, puisqu'on dit qu'ils dessèchent, ennemis mortels[27]. »

Les versificateurs rappelaient à leur public qu'il fallait respecter un certain nombre de précautions quand on mangeait des fruits. Ainsi les pêches devaient être suivies par du vin alors que les figues exigeaient de l'eau. La raison en était que les premières étaient considérées trop froides ; il fallait donc les corriger avec un élément chaud. Les figues, par contre, étaient des fruits chauds et devaient être tempérées par du froid. L'idée selon laquelle il existe des fruits chauds et des fruits froids a laissé des traces jusqu'au siècle dernier car les proverbes recueillis à cette époque disaient encore « A la figue de l'eau, à la poire (ou à la pêche) du vin »[28].

Parfois, nos poètes ne se contentent pas d'un commentaire lié aux vertus alimentaires ou médicinales, ils vont plus loin et nous livrent une association d'idées tout à fait inattendue. Dans ces cas, qui restent malheureusement beaucoup trop rares, les textes ouvrent la porte à l'imaginaire qui entourait certains de ces fruits. La noisette, par exemple, commence par se définir un peu comme le font tous les fruits mais termine sur une piste tout à fait différente.

On m'appelle noisette,
Sèche ou fraîche tout le monde m'aime,
Je suis un fruit chaud et je mène tout droit
Là où est le bordel et où se vend le bon vin[29].

Pourquoi une telle association semblait-elle logique ? La raison était que, selon les médecins et les diététiciens, les noisettes avaient la capacité « d'accroître le cerveau »[30] et le cerveau avait un rapport avec

27. G. Boccaccio, *Corbaccio*, éd. P.G. Ricci, Milan/Naples : R. Ricciardi et Einaudi, édition de 1977, p. 49.

28. « Al fico l'acqua, e alla pera (o alla pesca) il vino ». G. Giusti, *Raccolta di proverbi toscani*, réimpression 1ère éd., 1853, Florence : Edizioni Medicee, 1971, p. 306.

29. F. Novati, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 337.

30. A cet égard cf. en outre B. Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi...*, p. 23, mais aussi *Il Libro di casa Cerruti (ms. Series Nova 2644, Vienne, Oesterreichische Nationalbibliothek)*, Milan : Arnoldo Mondadori, 1983, p. 75 qui fait le lien entre cerveau et sexualité puisqu'il rappelle que les noisettes « stimulent le cerveau et produisent la concupiscence ».

le sperme. Comme on nous le rappelle un livre récent sur la sexualité et le savoir médical au Moyen Age[31], il y avait au moins trois théories sur l'endroit du corps où se formait le sperme. Les milieux médicaux préféraient la théorie de la pangenèse, selon laquelle le sperme était produit un peu partout dans le corps et celle de l'hématogenèse, selon laquelle le sperme était produit à partir du sang. La troisième théorie, celle qui nous intéresse le plus ici, était le prolongement de croyances profondément enracinées puisque même un savant éminent comme Albert le Grand continuait à les prendre en compte. Selon cette théorie, le cerveau était le lieu de production du sperme, et d'ailleurs, l'un et l'autre semblaient faits d'une même substance. Entre le cerveau et l'émission séminale le lien était tout à fait direct. Même Albert le Grand croyait qu'une activité sexuelle excessive réduisait le volume du cerveau. Les noisettes auraient donc servi comme remède pour qui s'apprêtait aux activités du bordel.

Dans le cas de la figue, les textes jouent sur des doubles sens qui, du moins en italien, sont encore faciles à comprendre.

> Figue mûre je suis douce et douce aussi séchée,
> Beaucoup d'oiseaux me goûtent de leur bec,
> Tous les jours aux hommes je suis bonne,
> Et je sers aussi à moquer[32].

Dans ce dernier quatrain le double sens sexuel repose sur les oiseaux, qui sont des symboles de luxure bien connus en Italie aux XIVe et XVe siècles[33]. Pour ceux qui n'auraient pas compris, la dernière strophe explicitait les choses, en rappelant au lecteur (ou aux auditeurs !) que ce fruit peut être utilisé dans le geste obscène de « faire la figue »[34].

Les poésies sur les fruits et leur lien avec les sources savantes

Comme nous venons de le voir, nos textes doivent beaucoup de leurs idées et de leur contenu aux théories médicales et diététiques. La connaissance que nos poètes montrent du discours médical ne doit pas surprendre. En effet, ce savoir « savant » circulait grâce à un nombre important de manuscrits et était véhiculé surtout par les *tacuina sanitatis* (dont on étudie à tort seulement les exemplaires illustrés) et

31. Pour ce qui suit je me suis appuyée sur le livre de D. JACQUART et C. THOMASSET, *Sexualité et savoir médical au Moyen Age*, Paris : P.U.F., 1985, surtout pp. 77-79.
32. F. NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 340.
33. En ce qui concerne les oiseaux et la luxure cf. A.J. GRIECO, *Classes sociales, nourriture et imaginaire...*, pp. 99-110.
34. Ce geste évoque la « fica » qui désigne vulgairement le sexe féminin.

les différents traités contre la peste. Ces deux types de textes, véritables genres littéraires, avaient une circulation très importante même si on a du mal à la quantifier[35]. Les traités contre la peste, par exemple, qui ont toujours un chapitre consacré aux problèmes de l'alimentation, se sont multipliés d'une façon exponentielle à partir de la peste de 1348. Les *tacuina sanitatis*, moins bien recensés que les traités contre la peste, semblent avoir joui d'une vogue importante plus ou moins à partir de la même époque. Ces deux types de document ont laissé une trace évidente dans nos textes mais c'est sur une autre source, celle-ci presque inconnue, que je voudrais attirer l'attention.

La source en question est un long traité de cosmographie composé par Restoro d'Arezzo en 1282 et dont on ignore jusqu'à maintenant la circulation et l'influence. Ce texte, dont la première édition critique est récente[36], semble être connu par nos poètes qui en utilisent (directement ou indirectement) les idées et les tournures de phrase. Comment ne pas rapprocher le début d'un de nos poèmes de ce que Restoro d'Arezzo écrit des fruits. Le poète, anonyme, nous rappelle que

> Les fruits qui naissent dans ce monde sont
> Longs, transversaux, et quelques fois sont ronds
> Quelques-uns sont doux dedans et quelques-uns dehors
> Et d'autres nous régalent avec les deux (parties)[37]...

Restoro d'Arezzo développait ces idées d'une façon beaucoup plus articulée mais les similitudes sont frappantes. La variété des formes de fruits que nous rappelle le poète est expliquée, selon Restoro, par le « devisement » des plantes et des animaux opéré par le « corps du ciel ». Cette théorie aristotélicienne impliquait que

> « Toute chose... doit avoir une chose qui lui est opposée... et pour cette raison nous trouvons... les plantes toutes opposées, variées et l'une à l'autre contraires ; ainsi trouvons nous des grandes plantes et des petites plantes... une est longue et une autre est courte, une est armée comme celles qui ont des épines aiguës, une autre est désarmée... une a l'écorce disposée en long, une autre l'a disposée en travers, une a l'écorce fine, une autre l'a épaisse, une a les feuilles grandes comme ses fruits et ses graines alors qu'une autre les a petites[38]... »

35. En ce qui concerne les traités sur la peste cf. le recensement des textes italiens fait par K. SUDHOFF, « Pestschriften aus den ersten 150 Jahren nach der Epidemie des "Schwarzen Todes" 1348 : IV Italienisches des 14. Jahrhunderts ; V Aus Italien (Fortsetzung) und Wien », *Archiv für Geschichte der Medizin* 14 (1), 1923.

36. RESTORO d'AREZZO, *La Composizione del mondo colle sue cascioni*, Ed. A. Morino, Florence : Accademia della Crusca, 1976.

37. F. NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 336.

38. RESTORO d'AREZZO, *La Composizione del mondo,,,*, p. 146.

et plus loin il nous rappelle que

> « dans certains fruits nous trouvons le doux à l'extérieur et l'amer à l'intérieur comme dans la pêche... et à l'opposé nous trouvons un fruit qui est amer à l'extérieur et doux à l'intérieur comme la noix... »[39].

Un autre exemple, cette fois plus spécifique, peut être présenté en comparant ce que Restoro d'Arezzo et les poètes écrivaient au sujet des pêches. Là aussi les ressemblances sont à chercher dans le contenu plus que dans la lettre. Ainsi selon un de nos versificateurs

> « Je m'appelle du nom de pêche,
> Je ne suis pas bonne si on ne verse pas de vin,
> Celui qui retirera mon noyau,
> Trouvera dedans mon âme bien chaude[40]. »

Le poète fait sans doute allusion à une caractéristique de la pêche qui semble avoir émerveillé tous les auteurs ; les poètes comme le savant étaient frappés par sa structure tripartite. Restoro explique beaucoup mieux la raison d'une telle réaction alors que nos versificateurs étaient tenus de s'exprimer d'une façon plus synthétique.

> « La vertu intellective du ciel... choisit toujours merveilleusement un mélange d'humeurs chaudes, froides, humides et sèches, qu'elle porte aux fruits par le canal de la fine tige. En continuant à deviser, la vertu dispose la partie douce d'un côté du fruit, la partie amère de l'autre côté et la partie terrestre d'un autre côté encore, comme nous le voyons merveilleusement fait et choisi (sic !) dans la pêche... (où) nous trouvons la partie amère dedans qui en est devenue l'âme, la partie douce dehors qui en est la pulpe et la partie dure terrestre qui est entre les deux et forme la coque du noyau... dure comme le fer, comme si la pêche résultait d'un grand effort tendu vers la connaissance[41]... »

Selon Restoro la pêche peut donc être vue comme un prototype des fruits, une espèce de leçon à étudier de près. Avec ses trois composantes bien distinctes et visibles ce fruit semblait expliquer à ceux qui cherchaient à comprendre que le doux, l'amer et le terrestre étaient avec l'acétique les quatres composantes de tous les fruits. De telles

39. *Ibid.*, p. 147.
40. F. NOVATI, « Di due poesie del secolo XIV... », p. 345.
41. R. d'AREZZO, *La composizione del mondo...*, p. 148.

composantes étaient distribuées comme dans un jeu combinatoire et produisaient, selon le dosage, la grande variété de fruits. Ces éléments constitutifs de la pêche et des fruits en général se retrouvent dans nos poésies d'une façon simplifiée. Ainsi un de nos poètes parle de la partie comestible des fruits comme la partie douce[42]. Les autres éléments, disparus sans trace, ne trouvaient sans doute pas leur place à cause des contraintes d'une métrique à respecter.

42. Cf. le texte correspondant à la note 37.

Jehsus

DE LA CONDICTIONE DE LI FRUCTI

Fructi nati si sono in questo mondo
Lungi, traversi, alchuni ch'è ritondo,
Tal'è dolce dentro e talle quale di fuore,
E alchuni d'ambi duy dona sapore,
De tutti ve dirò alegramente :
Parlo de dulci primamente.

Plante sono sette che donan dolzore
Lo fructo dentro, e quel lasciam de fuore :
Noze, nizole, mandole e la pigna,
Aranzo e lla castagna, se l'è fina,
E poy lì poxe le pome granate
Che sane sono per la zente amalate.

Noce son calda e de mi se rasona
Chi de poxe lo pesso sonto sana e bona :
De mi se fa bon olio e molto valio
A temperare la forteza de l'alio.

E sonto per nome nizola chiamata,
Vechia e novella da ziaschuno amata :
Caldo son fructo : mio drito camino
Si è el bordelo e onde si vende lo bon vino.

Armandola sonto : de mi si sono fate
Dolce vivande e bianchissimo lacte :
Calda son secha, e molto voluntieri
Mi tengono in botega li spezieri

Caldo son fructo : e 'l mio nome è pigna,
Bona in confecto e quaxi in medicina :
La mia confectione si è apellata
Dagli spizieri pignochata.

Aranzo sonto de ogni tempo verde,
E fiori e fructo in mi may no se perde :
De mi se fa ranciata : ogniun lo saza
Che yo son freda e bona con la vernaza.

E sonto per nome chiamata castagna,
Fructo nutrente a zente de montagna :
Bona son cotta e cruda in oni mane,
E assay n'è che me manducha in pane.

Pomo granato sonto chiamato mostoxo,
Che lo malato de sede fo stare zoioxo ;
E tute ore son bon con lo rosto,
E per satrenzere de mi se fa mosto.

Jésus

DE LA CONDITION DES FRUITS

Les fruits naissant dans ce monde sont
longs, transversaux et quelquefois ronds,
Quelques-uns sont doux dedans et quelques-uns dehors
Et d'autres nous régalent avec les deux.
De tous je vous parlerai allègrement :
Pour commencer je parle des doux

Sept sont les plantes où la douceur
se trouve en l'intérieur du fruit desquels nous laissons l'extérieur :
Noix, noisettes, amandes et pignes,
Oranges, et la châtaigne si elle est fine
Et puis vient la grenade
Qui est un fruit pour les malades.

Noix, je suis chaude et de moi on dit
qu'après le poisson je suis saine et bonne :
De moi on fait bonne huile et je sais bien
Tempérer la force de l'ail.

On m'appelle noisette
Sèche ou fraîche, tout le monde m'aime :
Je suis un fruit chaud et je mène tout droit
Là où est le bordel et là où se vend le bon vin.

Je suis l'amande et de moi on fait
De douces nourritures et du lait très blanc :
Je suis chaude et sèche et on me tient
Volontiers dans les boutiques des épiciers.

Je suis un fruit chaud et mon nom est pigne
Je suis meilleure confite qu'en médicament
Quand je suis confite les épiciers
M'appellent « pignochata ».

Orange, en tous temps je suis verte
En moi fleurs ni fruits jamais ne se perdent :
De moi on fait la « ranciata »
Chacun sait que je suis froide et bonne avec la grenache.

On m'appelle châtaigne,
Et je nourris le peuple des montagnes :
Cuite ou crue, chaque jour je suis bonne
Beaucoup pour me manger font de moi du pain

Grenade je suis et on m'appelle « mostoxo »
Je réjouis qui est malade et assoiffé,
A toute heure j'accompagne bien le rôti
Et mon jus astringent en moût on transforme.

DE QUELLE CHE ANNO L'OSSO ZOE L'ARMA.

Plante siamo septe che donamo sapore
Non quell'è de dentro, ma quell'è di fuore :
Nespolle e brugne, cirexe e maregne,
Cornali e datali che àno...
E anche v'è lo persicho, sì chomo ve dico,
A chuy se monda no è vero amicho.

Nespola sonto che apayro l'inverno,
Quando lo richo gode e à sozorno :
E sonto fructo che sonto sazevole,
E a povera zente molto despiacevole.

E sonto brugna, negra, biancha e vermilia :
A chi me manza o con denti m'apilia,
Lo fazo astrinzere in su la fede mia,
E vederme che de mi facia chacia.

E sonto per nome chiamata cirexa,
La quale payro de mazo lo bel mexe,
E non sonto fructo de grande valimento,
Ma ognia zente conforto in el mio comenzamento.

Marena sonto che sonto gentilescha
E l'apetito de ziaschuno rifrescha ;
E in la state per la gran calura
Sopra ogni fructo rendo fredura.

Sonto cornaio con lo colore vermilio,
A chi me manza e a chi me dà del pilio
Lo fluxo del corpo senza infenzere
Tostamente eio lo fo astrenzere.

Persicho sonto asay fredo mondato,
E con la scorza son più temperato :
E chi non volle che ciò li faza venino,
Quanto pò beva del bon vino.

DES FRUITS QUI ONT UN NOYAU, C'EST-A-DIRE UN CENTRE DUR

Nous sommes sept plantes, la saveur que nous donnons
Est dehors, non dedans :
Nèfles, prunes, cerises et merises,
Cornouilles et dattes qui ont...
Voilà aussi la pêche et, croyez-moi,
Au véritable ami on ne doit l'éplucher.

Je suis la nèfle qui apparais l'hiver
Quand le riche trouve de nouveau plaisirs et séjours
Je suis un fruit qui rassasie,
Et grandement déplais aux pauvres gens.

Je suis la prune, noire, blanche ou vermeille :
A qui me mange ou me prend par les dents
Je fais par ma foi sentir mon astringence
Et qui me cherche me trouve.

On m'appelle cerise
J'apparais en mai, le joli mois,
Je ne suis pas un fruit de grande valeur
Mais lorsque je mûris tout le monde est joyeux.

Je suis la merise et noble je suis
De tous ma fraîcheur restaure l'appétit
Je refroidis la grande chaleur de l'été
Plus qu'aucun autre fruit.

Je suis la cornouille à la couleur vermeille,
A qui me mange et me mord,
Prestement sans mentir
J'arrête le flux du corps.

Pêche je suis, très froide quand on m'épluche,
Avec ma peau je suis plus tempérée :
Et qui ne veut pas faire de moi un poison
Qu'il boive à volonté du meilleur vin.

DE FRUCTI CHE SON BONI DENTRO E DI FUORI

Plante sono septe, senza far più possa,
Di quali se manza lo mezo e lla scorza :
Ficho e pero e pomo e lo cologno
E sorbo e cedro, a chi el fa bixogno.
Perché de rimanenti no ne pare pigro
Apresso a questo pono la mora negra.

Dolce son ficho maturo, dolce e secho,
E multi oxelli me gustam con lo becho ;
In oni mane son bon alle persone ;
Anche de mi se fa dirixione.

DES FRUITS QUI SONT BONS ET DEDANS ET DEHORS

Sept sont les plantes, pas plus,
Desquelles on mange et le centre et la peau :
Figue, poire, pomme et coing,
Sorbe et cédrat pour qui en a besoin.
Pour ne pas être en reste
A tous ces autres fruits j'ajoute la mûre noire.

Figue mûre je suis douce et douce aussi séchée,
Beaucoup d'oiseaux me goûtent de leur bec ;
Tous les jours aux hommes je suis bonne ;
Et je sers aussi à moquer.

Eyo son pera, prexa per ragione
Chi dò conforto alla disgestione ;
E la persona chi è saza e dota
Me manza cruda e melior son cotta.

E sonto pomo soro e forte e dolce,
A cuy asay me uxa fo turbida voce,
E se lo amalato in cui tegna calura
Me manza choto, ello à seno e mexura.

Citrono sonto : veruno corogne me dice :
Per astringere sono le mie pendice.
Li speciari perché sia delicata
De mi con zucharo si fa cidrognata.

Sorbe sonto de chi pocho se prova :
Chi no me crede pò vedere la prova :
Savere sen pò veruna dignitate
Di cui è stato inne le stranie contrade.

E sonto per nome apelato el cedro,
E sì reluxo quaxi como el vedro ;
E innel gustare quaxi e paro felle ;
Però la zente me manza con melle.

Io mora gelsa son dolze fructo :
Innel gustare ò lo mio sapore tuto,
E chi me manza rifrescho al matino,
E molta zente de mi se fa vino.

Finis

Je suis la poire, mangée modérément
J'aide à la digestion ;
La personne sage et docte
me mange crue, mais je suis meilleure cuite.

Je suis la pomme, simple, forte et douce,
De qui me mange trop j'altère la voix,
Et si un malade trop chaud me mange cuite
C'est qu'il a sens et raison.

Je suis le coing, appelé aussi « corogno »
Je suis astringent.
En m'unissant au sucre les épiciers font
Un sirop délicat.

Je suis la sorbe que l'on goûte peu :
Qui ne me croit pas qu'il cherche la preuve :
Peut-il y avoir de la dignité
Dans le fruit qui vient d'étrange contrée ?

On m'appelle cédrat,
Je brille comme verre ;
Quand on me goûte je suis comme du fiel ;
On me mange donc avec du miel.

Moi, mûre du mûrier, je suis un fruit doux :
Je donne toute ma saveur à qui me goûte,
Je rafraîchis qui me mange au matin,
Et bien des gens me transforment en vin

Fin

Diego MORENO

CHÂTAIGNERAIE « HISTORIQUE » ET CHÂTAIGNERAIE « TRADITIONNELLE »

Notes pour l'identification d'une pratique culturale

Les textes, les témoignages explicites, sources normales de l'historien, ne seront pour le technologue que d'heureuses exceptions...
Il n'y a aucune liaison obligatoire entre les choses et les mots...

Haudricourt, 1964

1. Le développement de la culture du châtaignier en Europe a récemment fait l'objet de deux synthèses importantes ; elles partent des origines, traitent des formes « traditionnelles » qui ont subsisté presque jusqu'à nos jours et arrivent aux pratiques rationnelles de la monoculture contemporaine. La première, ethno-historique (Bruneton-Governatori, 1984), avance une idée de développement cyclique à travers diverses étapes. La seconde, géographico-historique (Pitte, 1986), reprend cette idée en construisant un schéma plus rigide d'évolution par « stades ». Ces ouvrages utilisent les documents écrits, textes ou autres, privilégiant les traités d'agronomie, les récits de voyage, les enquêtes administratives, etc. et fournissent une importante documentation jamais utilisée jusqu'ici dans de semblables recherches.

L'un et l'autre présentent une image « traditionnelle », figée, des *techniques* comme des *opérations* imposées au châtaignier ; elle constitue l'hypothèse de départ dans l'enquête géographico-historique et est l'une des problématiques de la recherche ethno-historique (Sigaut, 1984).

Ainsi la tendance aux transformations et au développement de la culture, les différentes répartitions géographiques, procèderaient de facteurs historiques comme la croissance démographique, le marché, etc. Il s'agit donc d'une histoire socio-économique du châtaignier qui

reste extérieure à l'ensemble des pratiques traditionnelles assumées comme des données puisque, d'une façon ou d'une autre, elles étaient déjà toutes présentes dans les traités d'agronomie latins.

Mais il existe aussi une histoire interne, liée aux facteurs sociaux des pratiques culturales que la technologie historique, armée de compétences analytiques appropriées comme celles forgées par les recherches de l'« *historical ecology* » pour l'histoire et l'archéologie forestières, peut révéler (Q.S., 1982 et 1986).

Les chercheurs de l'*historical ecology* considèrent la couverture végétale actuelle — la distribution de la végétation réelle dans un site — comme un « produit » archéologique et, en même temps, comme un laboratoire où l'on peut étudier les effets des pratiques d'hier et d'aujourd'hui sur le peuplement végétal.

Pour les recherches centrées sur le domaine européen où les formes d'agriculture « traditionnelles » ont été, depuis plusieurs décennies, toutes prises dans le même processus de marginalisation économique, il peut être utile de distinguer — c'est le cas pour la culture du châtaignier — les pratiques actuelles, « traditionnelles » et « historiques » en étudiant la durée de leurs effets sur la couverture végétale et en exploitant les différentes possibilités de documentation.

2. La pratique culturale à laquelle nous nous référons dans ces notes — désignée dans un texte de la fin du XVIII[e] siècle par le terme « destruncare » — est liée à l'entretien de la châtaigneraie à fruits « historique » aujourd'hui disparue des hautes vallées de l'Apennin ligure oriental qui a fait l'objet d'une récente étude géo-botanique dans le but d'établir une carte de la végétation « réelle » (Montanari et autres, 1989). La culture « historique » du châtaignier — disons plutôt les formes de culture qui ont servi à constituer, maintenir et rénover la châtaigneraie à fruits — s'est transformée au cours du XIX[e] siècle en même temps que se constituait la culture « traditionnelle » du châtaignier. Cette dernière représente une monoculture spécialisée, alimentaire et commerciale, qui nous est connue grâce aux statistiques agricoles et forestières quantitatives de la deuxième moitié du XIX[e] siècle et aux sources de tradition orale ethnographiques et linguistiques. Voir table 1, fig. A pour la culture traditionnelle du châtaignier dans la région qui nous intéresse.

Le terme italien « castagneto da frutto » ou simplement « castagneto », pourtant couramment employé à partir des premières années du XIX[e] siècle dans les sources administratives et dans la littérature agronomique locale, n'est pas pour autant entré dans le vocabulaire dialectal. Aujourd'hui encore, bien que la châtaigneraie soit presque entièrement effacée du paysage, pour désigner la futaie à fruit on a recours à des termes divers, de provenances différentes : simplement le pluriel du nom dialectal de la plante « castagni » (châtaigniers), « dumestegu » (domestique), « castagnativu » (châtaignier qui donne

des châtaignes) (Plomteux, 1972 et 1980) ou — constaté dans la région au temps des premières enquêtes ethno-botaniques (sur la flore populaire) — le simple pluriel du mot dialectal « erburu » (arbre) par antonomase (« in ti (g) erburi » = dans la châtaigneraie à fruits) (Lagomaggiore-Mezzana, 1902).

Ainsi pour procéder à l'identification de la plante cultivée qui nous intéresse nous suivrons un parcours régressif et forcément ponctuel (local). Chaque comparaison entre les sources, faite par analogie ou par homologie de la pratique, n'est admise qu'en fonction de l'existence d'un système de production et de culture dont les éléments techniques (outils, opérations et termes de désignation) sont comparables.

Pour la recherche des facteurs déterminants internes à l'histoire de la pratique et en suivant un parcours historique régressif, il faut d'abord établir quelques notions de base sur le régime d'accès aux ressources et sur le système de destination du terrain qui en résulte.

3. C'est l'exploitation familiale qui est au centre du système productif aussi bien pour la culture « historique » que pour la culture « traditionnelle » du châtaignier. Mais l'accès aux ressources productives — et par conséquent le système de production lui-même — change profondément dans ce secteur de l'Apennin avec l'adoption du « régime forestier » (1833) et du régime de propriété foncière établi par le code civil (1838). On a pu calculer, en tous cas de façon théorique, que les possibilités de prélèvement et de mise en exploitation des ressources végétales offertes par le territoire de chaque commune rurale ont presque diminué de moitié par rapport à la situation antérieure, quand l'accès aux ressources et la distribution se faisaient en régime « historique » que nous appellerons plus simplement « coutumier » (Moreno, 1988, table 2).

Ce dernier, qui a caractérisé la majeure partie de la montagne apennine soumise à une économie pastorale intensive à l'époque médiévale (XIIIe-XIVe siècles), s'appuyait largement sur les ressources des domaines familiaux (« di parentella »), des domaines communaux et inter-communaux (« communaglie »), à l'époque post-médiévale (Raggio, 1988), sur le droit de vaine pâture et le droit de glane qui s'étendait à la propriété arboraire. Ainsi tout un ensemble de droits d'usage est établi dans le temps et dans l'espace par les communautés rurales à l'aide de statuts et de réglementations (statuts ruraux) appropriés qui définissent les critères d'accès ou d'exclusion à des sources collectives et qui, souvent, décrivent l'usage qu'en font concrètement les habitants.

Les droits d'usage prévus par le régime coutumier ont permis par ailleurs aux communautés locales de s'opposer plus efficacement aux droits du « prince », exercés par la République de Gênes ou par un feudataire, et à l'intérieur de la communauté n'ont pas empêché la formation de la petite propriété, ni de sa concentration, surtout à partir du XVIIe siècle, entre les mains des notables locaux.

4. D'après la terminologie employée dans les réponses provenant de chaque commune ou paroisse de la haute vallée de Vara lors de l'enquête menée par les agronomes de l'*Istituto Nazionale* de Gênes en 1798/99, on peut entrevoir le système local des usages « historiques » du terrain (Constantini, 1975 ; Moreno, 1988). Aux catégories descriptives employées dans le questionnaire fondé sur la dichotomie terre cultivée/terre inculte (ou bien terre cultivée/ressources végétales spontanées) les auteurs des réponses — maires, secrétaires de mairie et curés — opposent les catégories du système coutumier cultivé/planté (ou arboré/pâture), tout en cherchant manifestement à en minimiser la portée.

Il s'agit d'un système descriptif articulé en une série complexe de sous-catégories dérivées de l'usage concret ou du mode d'exploitation des ressources. Par exemple, on distingue les terrains « lavorati con aratro » (travaillés à l'araire) de ceux « coltivati con zappa » (labourés avec la houe). Encore en 1822, alors que les catégories employées par l'administration fiscale sont peu nombreuses (haute futaie, taillis, etc.) pour les « tenute di bosco » (parcelles de bois), les propriétaires utilisent dans les textes de déclaration au moins vingt-et-une catégories diverses qui constituent une véritable taxinomie des formes d'utilisation coutumière de l'espace planté/arboré (Moreno, 1988, tables 3a et 3b).

Les destinations du terrain se réfèrent à un système de classification appelé par Bourguet (1988) concret (ou hiérarchique) par opposition au système abstrait (ou dichotomique) employé par l'administration de l'État et avant elle par les sciences agronomiques et naturelles. Ce contraste de vocabulaire révèle la profonde différence entre les systèmes de destination des terrains ; le système d'usage « coutumier » est fondé sur une utilisation multiple des ressources (polyculture) mais il est réduit à un système simple (monoculture) avec l'affirmation du nouveau régime. Bien que la châtaigneraie « traditionnelle » soit décrite aux XIX[e] et XX[e] siècles comme futaie à fruits, elle gardera longtemps encore son caractère de polyculture aussi bien par sa forme mixte de taillis sous futaie (production de fruits et de bois) que par l'exploitation des sous-bois (production de foin/herbage pour la pâture). Le terme dialectal pour désigner la couche herbacée du sous-bois est « segativu » (qui se fauche) dérivé du verbe « segà », à savoir : couper l'herbe avec la faucille, outil qui sert à la fois à l'entretien de la couche herbacée et à la production du foin.

Aujourd'hui encore on rencontre quelques exemples ponctuels de récolte du foin sous la châtaigneraie à fruits. La pratique a pourtant perdu toute son importance dans les années 1960. Depuis, aucune « cabana » (dial.) (Plomteux, 1980) n'a été construite dans la châtaigneraie pour la conservation du foin et des feuilles récoltés de manière saisonnière. Nous aurons l'occasion de revenir sur ce point fondamental pour l'identification de notre pratique culturale.

5. Pour mieux situer la culture du châtaignier dans le réseau des destinations du terrain en régime coutumier, les catégories employées par les agronomes de l'enquête de 1798 ne sont pas plus utiles que celles qui sont encore en usage dans le dialecte actuel. Par exemple, la classification du châtaignier et de sa production fructifère telle qu'elle résulte de l'enquête, présente des incohérences aussi bien pour les espaces cultivés que pour les espaces incultes, car les réponses fournies par les notables locaux se réfèrent à deux systèmes de classification à la fois, parfois même dans la réponse d'une seule paroisse. La répartition du châtaignier et de sa production retrouve toute sa cohérence dès qu'elle est classée selon le système hiérarchique utilisé localement : elle apparaît alors comme un cas particulier lié à la destination du terrain planté (ou arboré).

Avant d'affronter la nomenclature et les fonctions de l'arboré/planté, considérons quelques notions sur le système des champs structurés par le « coltivato » (cultures) dans ces communautés à l'époque post-médiévale. Sans entrer dans trop de détails, le système des champs peut être décrit comme une forme du système *in-field, out-field* que l'on rencontre dans beaucoup de régions marginales de l'Europe (Wittington, 1973). L'importance des terres communales (« communaglie ») autorise ce rapprochement. La formule elle-même pourrait être calquée sur celle de « terre bandite/terre sbandite » (terres en défens/terres libres), différenciation déjà présente dans la terminologie des statuts ruraux de la haute vallée de Vara, dont plusieurs rédactions ont été conservées depuis le XV[e] siècle. Ce n'est pas un hasard si la terminologie dans ce cas particulier est empruntée à la réglementation de la vaine pâture. Dans le système « historique », la céréaliculture fournit certes un produit pour la consommation alimentaire de l'exploitation familiale, mais entre aussi activement dans le circuit d'échange, malgré ses bas rendements et son insuffisance structurale. La farine de châtaigne reste le principal « bien » panifiable. Dans l'*in-field* les « terre particolari » (terres privées) destinées en permanence à la céréaliculture sont soumises à un cycle cultural bref (triennal ?) centré sur le froment *(Triticum aestivum)* de diverses variétés locales, le seigle (*Secale* gen.), l'avoine (*Avena* gen.), l'orge (*Hordeum disticum* var.), l'épeautre *(Triticum Spelta)*, le mil et les « misture » (méteil). La préparation du terrain est faite avec l'araire et la houe (en 1798 bon nombre d'informateurs se déclarent favorables à l'utilisation de la houe). Le cycle cultural à rotation continue demande un important apport d'engrais végétal et animal, besoin qui varie avec l'acidité du terrain et le régime des pluies.

Cette exigence de la céréaliculture de l'*in-field* est signalée dans beaucoup de réponses ; quelques-unes précisent que la distribution de la fertilité est assurée par les déplacements saisonniers du petit bétail bovin sédentaire, ainsi qu'aux rythmes de la transhumance des chèvres et des moutons « étrangers » présents dans les hautes vallées de

mai à septembre et à la pâture automnale et hivernale des troupeaux sédentaires.

Dans l'*out-field* une céréaliculture dispersée au cycle long et très long est pratiquée quand le traitement du sol par « ronchi » (écobuage) suit la coupe de la « macchia » (forêt), terme qui désigne généralement la hêtraie de haute futaie (Moreno, 1985), ou quand les pâturages sont mis en culture temporairement (« fare seminati »). C'est avec la pratique des « ronchi » que la céréaliculture s'est développée dans ces montagnes jusqu'à des altitudes de 1 200-1 500 m : le choix cultural se portait ici sur le seigle et l'avoine qui, selon des témoignages de la fin du XIXe siècle, avaient des rendements de 30 pour 1, alors que ceux de la céréaliculture de l'*in-field* étaient de 3 à 6 pour 1.

L'*out-field* est aussi l'espace des cultures intercalaires et temporaires aux rendements très bas : 2 pour 1, voire 1 pour 1. Quant aux « misture », un informateur de l'enquête de 1798 prétend que « l'on perd même la semence » (« si perde la semenza »).

Le « coltivato » se présente donc sous un aspect qui, sans être confus, est assez contrasté ; à la fin du XVIIIe siècle, le système cultural des semis est déterminé par la production animale.

Ces hautes vallées de l'Apennin sont devenues avec la production des ovins-caprins (et porcins) un espace d'élevage intensif. Les systèmes de culture céréalière de l'*in-field* obéissent à la même logique que la polyculture méditerranéenne de la zone maritime de l'oliveraie (Raggio, 1988). D'ailleurs l'olivier, la vigne sur érable et le châtaignier lui-même sont constamment présents sur les terres à ensemencements permanents dans la moyenne vallée de Vara. Il nous faut donc revenir à l'arboriculture.

6. Nous avons déjà remarqué que la terminologie dialectale encore employée aujourd'hui pour décrire les formes de la futaie de châtaigniers à fruits fait de cet arbre la culture paradigmatique de tout le planté/arboré de ces hautes vallées.

Les textes des statuts ruraux de la haute vallée de Vara attribuent au châtaignier une situation juridique individuelle ; toutes les dispositions prises pour sa culture/exploitation se réfèrent à la plante individuelle. Chaque châtaignier peut être classé en fonction de son âge comme « fruttifero/infruttifero » (qui donne des fruits/qui ne donne pas de fruits). Cependant, ce caractère individuel est aussi lié aux formes d'entretien ou à la production principale : certaines formes de coupes de taillis, d'élagage et d'écimage ont des dénominations spécifiques ; plusieurs d'entre elles comme « castagnoli », « matterana », « perticara », sont sûrement passées dans la toponymie à l'époque médiévale (Bruneton-Governatori, 1984). Il est intéressant de noter que dans les sources statutaires du XVIe siècle, le terme « castagnolo » peut signifier le rejet, la jeune plante et l'exploitation du taillis ; ici il désigne le fourrage et la branche elle-même (Cherubini, 1981).

De par sa position dans le système d'accès aux ressources, la plante individuelle pouvait aussi être « particolare » (appartenir à un particulier ou « comune » (appartenir à la communauté) — classification qui provient du « régime arboraire » — et enfin « domestico » ou « salvatico » selon les greffes pratiquées avec des variétés domestiques pour la production de fruits aux caractéristiques spéciales.

Dans l'*in-field* la terre complantée de châtaignier est indiquée dans les textes en latin tardif ou en langue vulgaire dès le début du XVI^e^ siècle (par exemple dans les registres les plus anciens de la mense épiscopale de Brugnato dans la moyenne vallée de Vara) comme « terra castaneata » ou « terra castagnata », ou encore « castagni di » suivi du toponyme d'un site précis (par exemple « castagni dicti Al pian di Vescovo »), locution qui est restée dans l'usage dialectal ; la mention « campo e castagni » est en revanche plus rare. Les *rendentes* payent pour ce type de terre une redevance en numéraire, en avoine (« avena »), en millet (« panici »), mais surtout en froment (« frumenti ») et châtaignes (« castaneae »). La plus grande partie des terres portant des châtaigniers paient en froment.

« Terra castagnativa » est une désignation du complanté fréquemment employée dans les registres fiscaux du XVII^e^ siècle (« caratate ») destinés à la répartition des taxes (« avarie ») perçues par la République de Gênes sur les communes rurales de ces vallées. Le terme est sûrement emprunté par les experts locaux (« estimatori ») qui dictaient les descriptions des biens à déclarer dans la « caratata » (Raggio, 1988). « Terra castagnativa » peut être synonyme de « terra castagnata » mais peut aussi indiquer la présence dans le complanté de châtaigniers sauvages à greffer. Dans les réponses à l'enquête de 1798, on fait la distinction, dans la même paroisse, entre les « terre castagnate » et les « boschi castagnativi » (bois de châtaigniers) qui devaient ou pouvaient être greffés (« addomesticati »).

Il ne s'agit jamais de bois « spontanés » : toutes les formations arborées — celles, par exemple, qui sont décrites dans les « déclarations » adressées à l'administration forestière en 1822 — appartiennent toutes au domaine planté/arboré, à la seule exception des hêtraies qui, comme nous l'avons vu par ailleurs, sont soumises à l'écobuage (dans la « macchia »), servent pour le pâturage et pour la production de branches de fourrage (Moreno, 1988). La plus grande partie des formations boisées déclarées appartiennent à la culture du rouvre ou plus précisément à la culture d'arbres fourragers comme le chêne chevelu *(Q. cerris)* et servent pour la production de glands, du feuillage avec ébranchage tous les 3 à 5 ans, pour la libre pâture des porcs, des chèvres et des moutons, et pour la culture temporaire avec le système des « ronchi ».

On constate le même régime d'exploitation pastorale intensive pour les « terres boisées d'aulnes » (*Alnus glutinosa* : Penzig, 1927, mais aussi probablement *incana*), arbre à fourrage que dans beaucoup

de réponses de l'enquête on verrait utilement peupler les terres « nues » des « communaglie » avec le châtaignier qui, dit-on, lui est « parfaitement homogène ». A la fin du XIX[e] siècle, l'administration forestière considérait encore ces terres boisées comme des cultures agraires et par dérogation leur concédait un régime particulier autorisant l'écobuage comme, par exemple, dans la commune de Santo Stefano Val d'Aveto.

A la fin du XVIII[e] siècle l'*out-field* représente un secteur du territoire de chaque commune où l'on pratique les techniques de production céréalières « dispersées ». Mais il est surtout devenu un espace pour l'élevage intensif. L'entretien des arbres en « plantation fouragère » est évident dans les « déclarations » de 1822 : Sur 21 types de culture du bois, 16 produisent du fourrrage en branches, moyennant des tailles régulières. A la fin du siècle — dans le régime forestier — la plus grande partie des bois de ces hautes vallées est orientée vers la production de charbon de bois avec un entretien dit « régulier » (« regolare ») du taillis.

7. Dans l'un des textes adressés aux agronomes de l'*Istituto Nazionale* de Gênes en réponse à l'enquête de 1798, un curé décrit avec enthousiasme l'étonnante productivité d'une pratique culturale locale. Selon un témoignage qui nous parvient d'une paroisse voisine, cette pratique saisonnière d'entretien de la châtaigneraie était désignée par l'expression dialectale « fare destrunchi ». La description sommaire et partielle du prêtre peut être complétée par une autre rédigée quelques années plus tard (1806), qui présente cette exploitation particulière de la châtaigneraie comme un abus dont on demande l'interdiction au préfet du Département des Apennins. La pratique est donc décrite, soit comme une méthode locale qui consiste à cultiver un sol inculte peuplé de châtaigniers — pratique de la céréaliculture « dispersée » de l'*out-field* — soit, comme l'exprime plus explicitement le document de 1806, une forme de culture des châtaigneraies.

Dans ce texte — contrairement à ceux des réponses de l'enquête de 1798 — on trouve la nouvelle désignation administrative. Mais il s'agit en réalité d'un court mémoire sur les forêts de la moyenne vallée de Vara que J.B. Guani, médecin et botaniste, rédige dans le cadre d'une enquête préfectorale sur le pâturage des chèvres et les biens communaux.

Malgré les nombreuses zones d'ombre qu'elles comportent, nos informations sur le système coutumier de destination des terrains permettent de tenter une identification de la pratique signalée dans ces textes.

« Fare destrunchi » (« destruncare »), est une forme d'étrépage (Sigaut, 1975). En mai et juin on cultive le sol inculte à l'aide d'une sorte de houe — d'après le document de 1798, le terme local de l'instrument est « piccone » — au grand profit des châtaigniers qui se

développeraient ainsi beaucoup plus rapidement et produiraient davantage de fruits. L'opération peut, d'après les mêmes sources, se révéler encore plus rentable si l'on sème sur le terrain ainsi préparé des « misture », voire du froment dans certains lieux particulièrement propices. Il s'agit d'une culture dérobée. Dans son mémoire le médecin Guani précise que l'opération est exécutée dans le cadre de l'entretien de la châtaigneraie, mais que cette manière de travailler le terrain est une « malintesa coltivazione » (une culture mal comprise) car elle favorise l'érosion des terrains en pente. Il ne mentionne pas la culture dérobée des « misture » qui fait suite au labourage du terrain, mais s'arrête longuement sur le travail qui consiste à enlever la couche herbeuse, ou plus précisément la mousse (« morbida lanuggine o muschio », probablement identifiable à une espèce du genre *Polytrichum*) qui, de l'avis des paysans, serait néfaste au châtaignier.

Guani précise que les arbustes arrachés sont de « *l'Erica volgare* », qui dans le texte est bien distinguée de l'*Erica scoparia*, et qui désigne dans la nomenclature de Linné antérieure à 1802 le genre dit actuellement *Calluna* ; de la « canutola », peut-être à rapprocher du terme dialectal « cannarezza » qui serait le *Centhrantus ruber* (Penzig, 1927) ; et du « ginepro » *Juniperus ssp* (genévrier). En réalité, on a recours à l'arrachage pour récupérer le maximum d'engrais végétal. Notre auteur admettrait cette exploitation si on coupait les arbustes et broussailles au ras du sol avec une étrapoire au lieu d'enlever la couche végétale à la houe, mais constate-t-il, « on les déracine à la houe de la manière la plus barbare ».

Avant de passer à l'analyse détaillée des descriptions de cette pratique, faisons le point des éléments spécifiques que nous avons déjà dégagés :

— 1. L'outil utilisé pour le travail du terrain est une houe, dont la désignation locale est « piccone ».

— 2. Le « destrunco » est associé à la culture dérobée des « misture ». Leur composition, faite de légumineuses et de céréales à semence printanière, nous la connaissons par au moins l'une des réponses à l'enquête de 1798. Les espèces sont énumérées sous leur désignations dialectales (comme « misture » d'ailleurs) ou suivant la terminologie italienne locale de la fin du XVIIIe siècle, ce qui rend les concordances incertaines. Cependant, dans cette région des Apennins, le mélange devrait en principe se composer de *Lathyrus sativus, Secale var., Avena var., Hordeum vulgare disticum var.* (mais dans la haute vallée du Taro le terme dialectal « scandella », que nous avons rapproché de *Hordeum*, était au XIXe siècle traduit par le vocable italien « farro », ou le dialecte « fario » *Triticum spelta* (Emmanueli, 1886) = et *Ervum ervilia*). Pour plus de précision il faudrait reprendre sur le terrain les anciennes enquêtes sur la flore populaire dans une perspective historique d'ethno-botanique qui porterait sur les variétés locales cultivées.

— 3. Cette pratique est explicitement liée à l'entretien de la châtaigneraie « historique » et est insérée dans un système d'exploitation multiple de ses ressources. A la fin du XVIIIe siècle, elle est connue sous l'appellation locale spécifique « fare destrunchi », locution dont le rédacteur de la réponse à l'enquête n'a trouvé aucun équivalent dans l'italien régional de l'époque. Au reste, les recherches que nous avons nous-mêmes effectuées dans les dictionnaires, la littérature dialectale et les écrits ethnographiques portant sur cette région n'ont donné aucun résultat.

L'ensemble des réponses à l'enquête de 1798 nous permet de dresser une carte de la distribution en Ligurie des deux premiers éléments qui semblent attester de la pratique du « destrunco » à la fin du XVIIIe siècle (Table 2), c'est-à-dire l'outil, « piccone » et la culture des « misture ». L'existence simultanée de ces deux éléments dessine une aire géographique assez précise qui est circonscrite à cette partie de l'Apennin.

Sur la carte, nous avons également représenté le champ de diffusion d'une pratique homologue à celle du « destrunco », décrite à la fin du XVIIIe siècle comme une culture temporaire du « moccalo » (*Lathyrus sativus*) sur l'étrépage de la couche herbeuse ; pratique nommée justement des « moccali » (Targioni-Tozzetti, 1777). La préparation du terrain était faite aussi avec une houe qui porte le nom spécifique de « zappone ».

L'administration forestière n'admettra plus la culture dérobée aux pieds des arbres dans la châtaigneraie « traditionnelle ». Dans les *Prescrizioni di massima [...] per la provincia di Genova* de 1879, on distingue deux manières de « scotennare » (dégazonner) le sol de la châtaigneraie pour le débarrasser des arbustes. En 1879, « scotennare » est visiblement le terme administratif « italien » qui correspond au vocable dialectal « destruncare » que l'on trouve dans les textes de l'enquête de 1798. Le règlement autorise un travail plus profond autour de l'arbre qui s'étend sur un rayon de 5 mètres. Cela peut ultérieurement nous fournir quelques indications sur la géométrie du labour par « destrunco ». Mais l'ensemencement de la parcelle ainsi préparée est expressément interdite.

8. L'ensemble des opérations culturales afférentes à l'entretien du châtaignier à fruit « traditionnel », pratiquées dans la région où l'on constate une présence simultanée du « piccone » et de la culture des « misture » en 1798, a fait l'objet de plusieurs descriptions dans la littérature ethnographique et linguistique. En effet des enquêtes ponctuelles ont été entreprises pour la rédaction des atlas linguistiques (Scheuermeier, 1943-1956 ; Ali, Ais), ainsi que des recherches monographiques sur des vallées particulières comme celles, fondamentales, de H. Plomteux sur le val Graveglia (Plomteux, 1972, 1975, 1980).

Mais, comme nous l'avons déjà remarqué, on ne trouve dans cette

littérature ni la description de la pratique, ni le nom sous lequel elle était connue au XVIIIe siècle. En ce qui concerne l'outillage, nous retrouvons « sapun » (Plomteux, 1972), terme dialectal qui désigne un « piccone » (!) pour le raclage de l'olivier ». L'équivalence a été déterminée en fonction de la forme du « sapun ». Il est intéressant de noter que le même objet (Plomteux, 1972) est souvent désigné par les termes génériques « picu » ou « pigun ». Autrement dit, l'objet que l'on désigne en dialecte « picu, picun, pigun », correspond par sa forme et ses fonctions à ce que l'on nomme en italien « piccone » (pioche), outil fabriqué industriellement et massivement employé à partir de la fin du XIXe siècle pour les grands travaux de bonification des terres de la basse vallée du Pô, pour les travaux du bâtiment et de développement des zones urbaines, et industrielles et pour l'extraction minière. Mais il s'agit d'une assimilation récente. A la fin du XVIIIe siècle le terme dialectal « picun » avait encore toute sa spécificité et désignait un outil appartenant à l'outillage forestier dont est également issu le « piketu » qui est le nom dialectal de la cognée du bûcheron (Plomteux, 1980). Bien entendu, sur le plan linguistique, la recherche devrait être reprise et nos considérations actuelles sont fondées sur le traitement historique des faits extra-linguistiques auxquels la terminologie fait référence. Il nous suffit de noter ici que les recherches, déjà mentionnées, sur cette région de la châtaigneraie « traditionnelle » menées entre 1920 et 1970 laissent dans l'incertitude le rapport entre la forme, la fonction et la dénomination des outils, ce qui est dû en partie à la forme trop rigide des questionnaires qui avaient été utilisés.

Ainsi, en 1975, lorsque furent enregistrés au Museo Contadino de Cassego (Varese Ligure) sous les numéros d'inventaire 158 et 159 deux houes (Table 3), les informateurs de la paroisse les ont désignées sous leur appellation dialectale « sapun », en précisant toutefois que personne de leur génération n'employait ce type de houe, mais que, « dans le temps », elles avaient été employées pour le même travail que le « piccone » à leur époque. On constate ici un effet indéniable d'assimilation de l'outil industriel, bien connu dans la vallée où l'on exerce traditionnellement les activités de maçon itinérant et de carrier.

Les informateurs ont aussi rappelé — ce qui contredit partiellement les informations précédentes — que cet outil était également utilisé pour aménager des nouvelles cultures en terrasse (Lagomarsini, com. pers.).

Lors d'une enquête récemment conduite à Maissana, paroisse voisine de la vallée — mais de telles recherches sur le terrain devraient être reprises avec des questionnaires mieux définis — certains informateurs ont reconnu dans le dessin de l'outil (table 3 A) un « picu/picun ». Les mêmes personnes ont soutenu que le verbe « destruncà » signifiait « dégazonner les terres en friche des cultures en terrasses ». Mais personne n'a fait la relation entre cette opération, l'outil et son nom.

La forme, le poids et les traces d'utilisation que l'on constate sur les lames des houes conservées au Museo Contadino de Cassego permettent de les classer parmi l'outillage à main employé pour l'étrépage/essartage ; sans toutefois perdre de vue qu'il peut s'agir d'un outil polyvalent. Mais une première étude comparative — tout à fait provisoire — montre qu'il peut être surtout assimilé aux outils des activités forestières et de l'arboriculture comme la houe à essarter ou la « Plaggenhacke » de la Basse Saxe dont nous connaissons l'iconographie depuis les années 1860 (Klotz, 1862, dans Sigaut, 1975), reproduite ci-après (table 3 B). Cet outil a été classé à juste titre parmi ceux qui servent à l'essartage car l'opération dans laquelle il est employé prévoit l'usage du feu ; mais il a été également remarqué que l'étrépage est la première phase de l'essartage. Par ailleurs, si l'on se fie à la description de Di Berenger, la « Plaggenhake » est probablement le même outil que la « Ploggenhave », c'est-à-dire une sorte de houe étroite et émoussée que l'on utilise pour la plantation forestière (notamment lors des reboisements de Prusse de la première moitié du XIX[e] siècle). Cet outil perfectionné est nommé en italien « scotennatoio » ou « cinefattore » ; il sert à soulever la couche herbeuse et à la retourner sur place au moment où l'on reprend les techniques de l'écobuage pour les appliquer aux nouvelles plantations forestières sur landes (Nachtrab, 1846 cite par Di Berenger, 1859-1863). Le « scotennatoio » de Di Berenger — outil forestier — devait être effectivement employé pour « scotennare », c'est-à-dire pour dégazonner et débroussailler autour des arbres.

Ainsi, on revient à la même terminologie qui était employée par l'administration forestière dans les *Prescrizioni* de 1879 déjà citées pour la réglementation spécifique de l'entretien de la châtaigneraie « traditionnelle » de la province de Gênes.

Les documents montrent clairement que — même si l'on ne peut encore associer les mots et les objets comme nous le souhaiterions — le « piccone/zappone » utilisé à la fin du XVIII[e] siècle dans l'opération dite « fare destrunchi » a une longue tradition dans cette région Son histoire reste a reconstruire. Le terme « piccone » et ses dérivés sont récurrents dans la documentation médiévale de la Ligurie. Je ne citerai qu'un exemple dans les statuts communaux de Triora (XIV[e] siècle) où il est question de « *picare/piccare terram* » (piocher la terre), opération considerée comme équivalente au parcage du troupeau pour fertiliser la parcelle *(vel leare cum bestiis »)* (N.G.M.L., 1984).

9. Les traces d'utilisation que l'on constate sur les deux lames représentées ici, attendent une analyse, qui devrait cependant porter sur un nombre d'exemplaires suffisant que l'on pourra probablement trouver dans cette vallée. Cet échantillonnage pourrait être avantageusement confronté à d'éventuelles découvertes de l'archéologie de vil-

lage et permettrait en outre une étude expérimentale pour la reconstruction de la pratique culturale.

Le poids des pièces présentées (n° d'invent. 158 = 2 320 g ; n° d'invent. 159 = 2 395 g) dépend naturellement de leur usure au moment où elle ont été abandonnées et des conditions dans lesquelles elles ont été ensuite conservées. Il est aisé de constater que la lame n° 158 est moins lourde parce que sa partie coupante est plus usée. Exprimé en unités pré-décimales (la livre gênoise était de 316,750 g) leur poids moyen est de 7 livres et demi env. Ainsi on peut estimer que leur poids neuf se situait entre 7 et 8 livres génoises.

Le « zappone/piccone » de Cassego peut, de par son poids, être comparé aux « zapponi » produits au cours de la seconde moitié du XV[e] siècle par un atelier de forgeron du Casentino (Apennin toscan). Nous avons deux livres de comptes tenus par ces artisans entre 1458 et 1497 ; parmi les outils à bras pour le travail de la terre figurent, non seulement des « zapponi » mais aussi, des « zappe », (houes) « vanghe » (bêches), « sarchielli » (sarclettes) et « zappe da fornelli » avec leur poids, leur prix et leur date de vente. Certes, un relevé correct des citations des « zapponi » vendus a été réalisé (De Angelis, 1976). Mais on peut aussi retrouver leur trace par leur poids, toujours supérieur au poids moyen des « zappe » (entre 6 et 9 livres florentines qui est de 339,5 g) et par la date de leur vente qui intervient à une saison particulière située à la fin de l'hiver. Si l'on admet que dans une communauté rurale du Moyen Age, la demande d'outils neufs est saisonnière — ce qui ressort clairement de l'analyse de l'ensemble des ventes de notre atelier (table 3 C) — il nous semble légitime de l'associer au calendrier des opérations requises par le système cultural de la région : donc les « zapponi » sont vendus en fonction des travaux et des semailles de printemps. Cela peut se trouver confirmé par le cycle saisonnier des réparations (en dial. « rinferro ») de ces outils que l'on nomme en dialecte « opere a seminare » (outils à semer). Nous trouvons également deux mentions de « opere a zappare e seminare veccie » (outils à houer et à semer de la *Vicia sativa*, légumineuse qui entre dans la composition des « misture »), et « opere a seminare e marreggiare » (outils à semer et à arracher) qui renvoient aux pratiques d'ensemencement dans l'*out-field*. Toutes les réparations de ces « opere a seminare » sont exécutées au cours de l'automne et de l'hiver ; jamais en tout cas après les calendes d'avril.

10. Pour conclure on peut résumer les éléments que nous avons dégagés sur cette pratique culturale et avancer une hypothèse d'identification au niveau opérationnel (Sigaut, 1984).

Avant 1798, dans la « châtaigneraie historique » située dans le secteur qui nous intéresse, on admet une pratique de culture dérobée qui se fait au moment de l'étrépage et du débroussaillage printanier

des « terre/boschi castagnativi ». Le travail s'exécute à l'aide d'une houe nommée « piccone », terme de l'italien régional de la fin du XVIII[e] siècle qui est issu du dialecte local contemporain (« picu » ou « picun ») ; ou encore « zappone », terme probablement emprunté au dialecte d'une région immédiatement voisine, la Lunigiana). La pratique dite « destruncare », nous est présentée par les observateurs d'alors comme une opération multi-fonctionnelle ; elle sert :

— à la production céréalière (culture dérobée de « misture »),
— à l'entretien du châtaignier à fruit,
— à la production de l'engrais végétal.

A partir du début du XIX[e] siècle, cette pratique est dénoncée comme un « abus » du régime coutumier au même titre que l'écobuage et la vaine pâture des chèvres, considérés comme les principaux responsables de la destruction des forêts. En principe, avec l'adoption du code forestier du Royaume de Sardaigne (1833), toutes les pratiques coutumières d'utilisation multiple des terrains arborés et boisés sont abrogées. Le règlement local d'application de la première loi forestière du Royaume d'Italie (1878) autorise l'étrépage dans les châtaigneraies de la province de Gênes, mais interdit la culture dérobée. Dès lors, il est possible que les raisons qui ont déterminé l'abandon de la pratique dite « fare destrunchi », et sa disparition du vocabulaire local, soient déjà réunies.

11. Il est important de rappeler que la « châtaigneraie historique » s'est développée dans ces montagnes sous le régime coutumier comme un espace d'élevage intensif. Particularité qu'elle a conservé tout au long du XIX[e] siècle, comme en témoigne le nombre important de moutons et de chèvres présents dans les communes qui avaient la meilleure production de châtaignes (cf. table 4 et fig. A). Ces mêmes communes se distinguent également par la plus forte concentration d'individus se consacrant entièrement à l'activité de berger. La pratique historique du « destrunco » pourrait alors s'insérer parmi les activités pastorales d'amélioration de l'état herbeux de la châtaigneraie avec des graminées annuelles spontanées. Ce qui justifierait *a posteriori* les rendements très faibles de la culture des « misture ». Tels sont les résultats des expériences de débroussaillage et de travail de la couche herbeuse faites dans le cadre de recherches sur la production fourragère du système herbe/arbre des aires sylvo-pastorales méditerranéennes (Étienne, 1986) ou du maquis de la moyenne montagne corse (Joffre, 1986). Les textes, la documentation d'archives, le vocabulaire des dialectes locaux ne sont jamais explicites à propos de cette pratique, quand ils ne sont pas totalement muets. Mais, pour apprécier effectivement son importance, il faut revenir à la réglementation statutaire locale, au pâturage, à son calendrier et à ses usages.

Nous trouvons une première confirmation de l'existence de cet usage dans les dispositions qui interdisent de faire paître le troupeau

sur les parcelles de « terre castaneate » (terres plantées de châtaigniers), « castagni » (châtaigneraies) interdites pendant tout le temps de la culture dérobée et de la récolte des châtaignes et ouvertes au pâturage dans la seule période comprise entre Noël et avril. C'est-à-dire jusqu'aux premiers nettoyages saisonniers du châtaignier à fruit et, en mai, du « destrunco ».

Une autre confirmation nous est donnée — comme un exemple de la possibilité d'entreprendre des enquêtes comparatives sur les textes — par les statuts de Massa di Lunigiana (1439) qui rappellent expressément que les « *Homines habentes et tenentes bestiamen minutum de dicta vicaria solent lupinos seminare in dicta bandita pro pasturas bestiaminis eorum* » (les hommes de ce vicariat, qui ont ou tiennent du menu bétail, ont coutume de semer des lupins dans la dite terre en défens pour nourrir leur bétail) (Leverotti, 1982).

Si l'on accepte cette classification du « destrunco » parmi les pratiques pastorales d'amélioration de la couche herbeuse, ses techniques peuvent être comparées à celles de la culture temporaire des terrains à vocation pastorale dans les systèmes de la *dehesa* (Espagne), et du *montado* (Portugal) de la peninsule ibérique (Etienne, 1987), mais probablement aussi, aux « parrats » de l'Auvergne.

La céréaliculture que l'on pratique sur les « parrats » au moment de leur renouvellement, telle quelle est décrite dans un témoignage du milieu du XIXe siècle, montre que la couche herbeuse de la parcelle à ensemencer se trouve dans des conditions similaires à celles des terres que nous avons étudiées. Il s'agit d'une pâture « qui dégénère malgré les soins et le fumier ; la *mousse s'en empare*, la production devient presque nulle. Le défrichement seul peut lui rendre sa fertilité » (Baudet-Lafarge, 1860, cité par Sigaut, 1975). La mousse qui envahit la parcelle et lui fait perdre une fertilité comprise comme production spontanée de graminées utiles au pâturage, nous renvoie à la description de la couche herbeuse de la châtaigneraie, faite en 1806, sur laquelle le berger-cultivateur de la haute vallée de Vara intervient avec le « destrunco ». Le procédé des « parrats » a été décrit comme une pratique plutôt rare et circonscrite au canton de Besse-en-Chandesse. Il faudrait voir s'il est situé dans cette « partie d'Auvergne dont les habitants ne font usage d'autre pain que de celui de châtaigne ainsi qu'en Italie dans les montagnes de l'Apennin » (E. Béguillet, 1755, cité par Bruneton-Governatori, 1984)[1].

Traduit de l'Italien par Lada Hordynsky-Caillat,
Odile Redon et Silvano Serventi.

1. Je remercie les traducteurs, qui ont contribué à la clarification de ce texte.

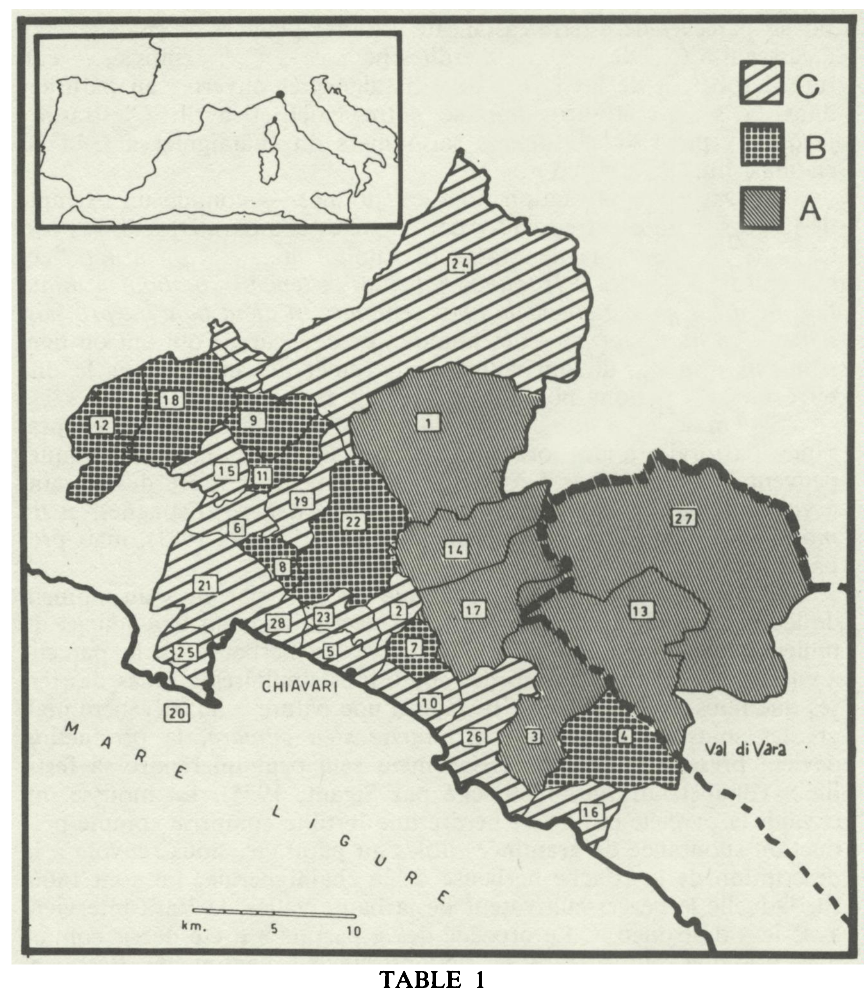


TABLE 1

La châtaigneraie « traditionnelle » en Ligurie orientale :
Le Circondario de Chiavari (1874)

Pendant la seconde moitié du XIXe siècle, la châtaigneraie est productive dans l'ensemble des 28 communes qui ont formé le Circondario de Chiavari jusqu'en 1923 (Arrondissement de Chiavari, Département des Apennins de 1806 à 1814) ; elle s'étend du bord de la mer à des altitudes de 800 — 1 000 mètres dans les vallées de l'intérieur (Fontanabuona, Val d'Aveto et Val di Vara). Un agronome de l'époque (Molfino, 1874) classe les châtaigneraies en trois catégories suivant leur niveau de culture et leur qualité de production (A = meilleures châtaigneraies ; B = bonnes ; C = autres). Pour la localisation des communes, la répartition entre les châtaigneraies, les bois, etc. cf. Figure A Table 4. (d'après la carte administrative de Felloni, 1961, modifiée).

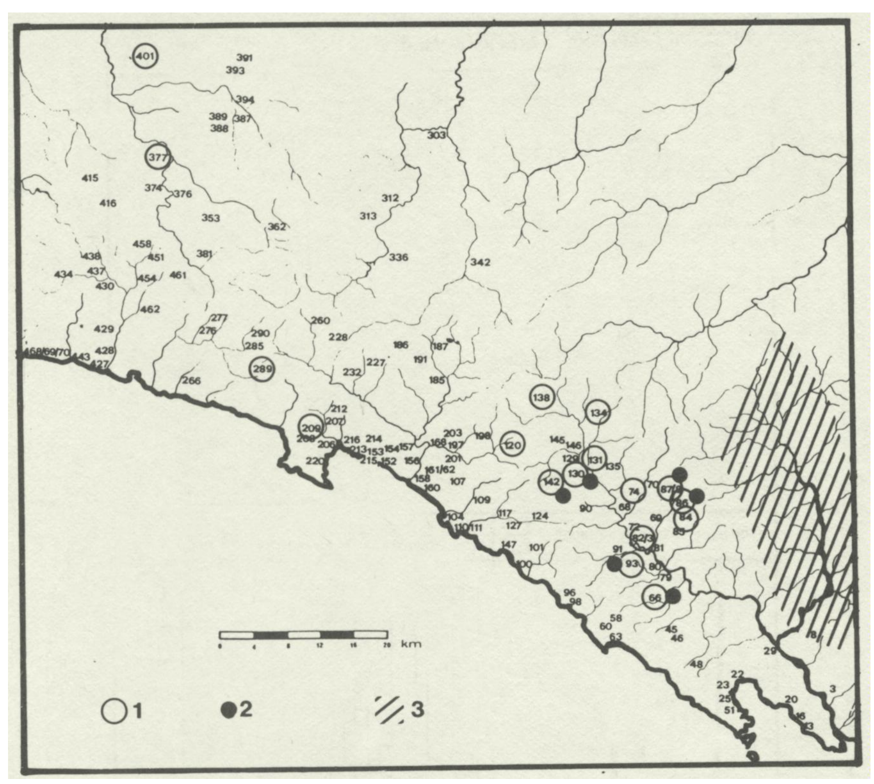


TABLE 2

Localisation des réponses à l'enquête de l'Istituto Nazionale di Genova (1798-1799) (d'après Costantini, 1975, modifié).

1 : Réponses qui mentionnent les « misture »
2 : Réponses qui mentionnent le « piccone »
3 : Zone de diffusion du « zappone » d'après Targioni-Tozzetti, 1777.

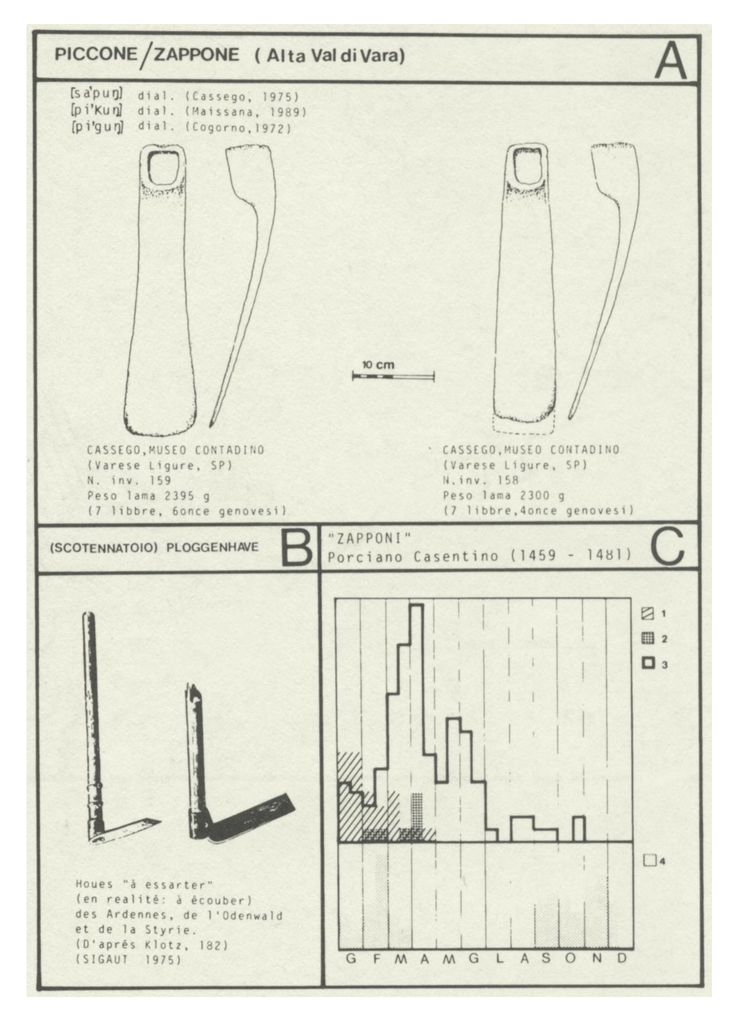


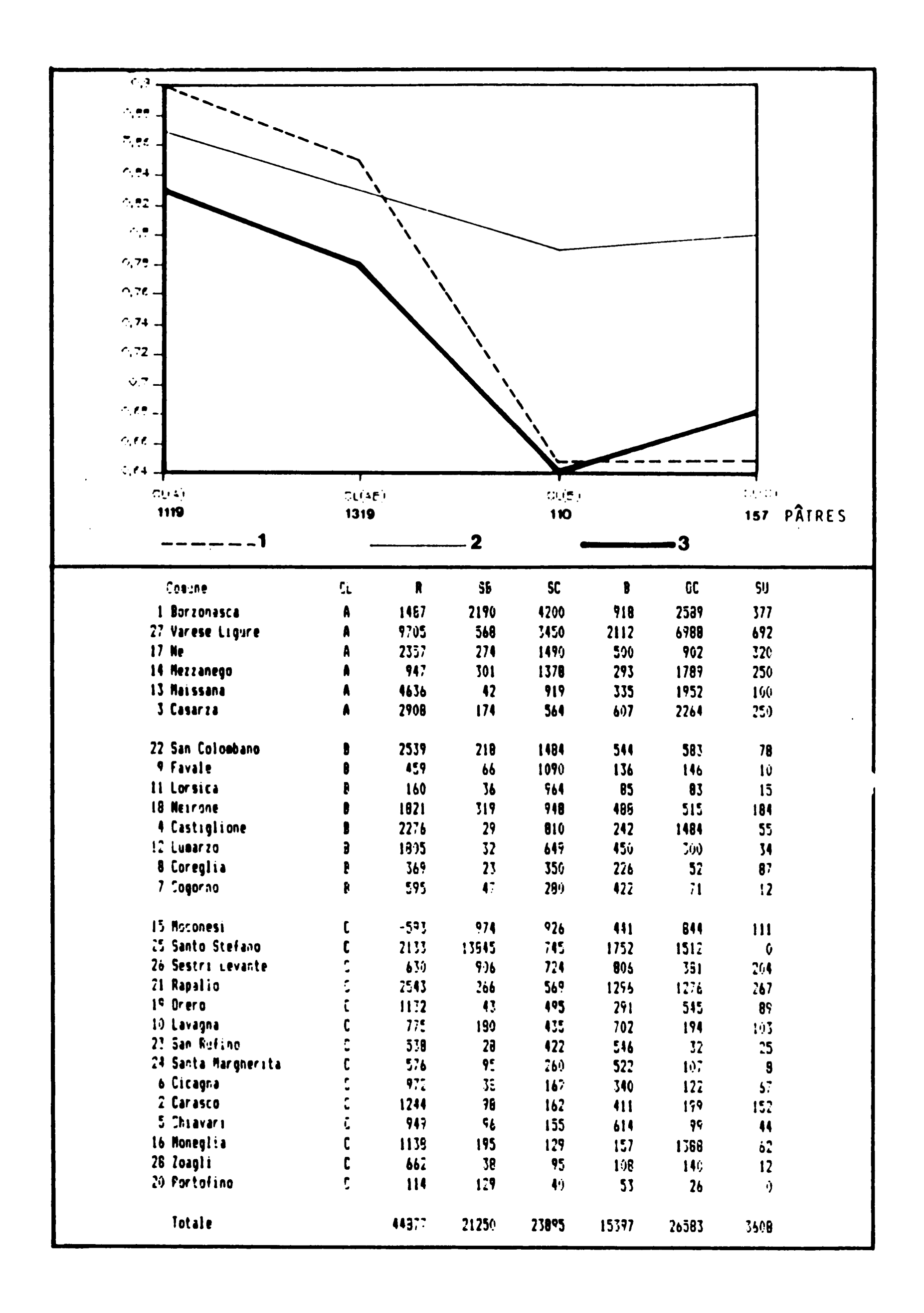
TABLE 3

3/A. Le « piccone/zappone » de la Haute Vallée de Vara dans la collection du Museo Contadino de Cassego (Varese Ligure, province de La Spezia) (Fin du XIXe siècle ?).

3/B. La « Plaggenhake » de la basse Saxe où « Ploggenhave » de Prusse. appelé en italien « Scotennatoio » (Di Berenger, 1859) (première moitié du XIXe siècle).

3/C. Outils à bras pour le travail de la terre vendus et réparés par un atelier de forgeron du Casentino entre 1459 et 1481 (De Angelis, 1976).

1 : ventes de bêches
2 : ventes de « zapponi »
3 : ventes de houes
4 : « opere a zappare » (réparations)



No.	Comune	CL	R	SG	SC	B	GC	SU
1	Borzonasca	A	1487	2190	4200	918	2589	377
27	Varese Ligure	A	9705	568	3450	2112	6988	692
17	Ne	A	2357	274	1490	500	902	320
14	Mezzanego	A	947	301	1378	293	1789	250
13	Maissana	A	4636	42	919	335	1952	100
3	Casarza	A	2908	174	564	607	2264	250
22	San Colombano	B	2539	218	1484	544	583	78
9	Favale	B	459	66	1090	136	146	10
11	Lorsica	B	160	36	964	85	83	15
18	Neirone	B	1821	319	948	486	515	184
4	Castiglione	B	2276	29	810	242	1484	55
12	Lumarzo	B	1805	32	649	450	300	34
8	Coreglia	B	369	23	350	226	52	87
7	Cogorno	B	595	47	280	422	71	12
15	Moconesi	C	-593	974	926	441	844	111
25	Santo Stefano	C	2133	13545	745	1752	1512	0
26	Sestri Levante	C	630	906	724	806	351	204
21	Rapallo	C	2543	266	569	1296	1276	267
19	Orero	C	1132	43	495	291	545	89
10	Lavagna	C	775	190	435	702	194	103
23	San Rufino	C	338	28	422	546	32	25
24	Santa Margherita	C	576	95	260	522	107	8
6	Cicagna	C	972	33	167	340	122	67
2	Carasco	C	1244	98	162	411	199	152
5	Chiavari	C	947	96	155	614	99	44
16	Moneglia	C	1138	195	129	157	1368	62
28	Zoagli	C	662	38	95	108	140	12
20	Portofino	C	114	129	40	53	26	0
	Totale		44377	21250	23895	15397	26583	3608

TABLE 4

Élevage et culture de la châtaigne dans le « Circondario de Chiavari (1870 env.)

Le tableau montre les communes du « Circondario » classées suivant :

La qualité de la culture de la châtaigne que l'on y pratique, dans un ordre A, B, C décroissant (colonne CL)

La surface, exprimée en hectares, du territoire communal non recouvert par la forêt et la châtaigneraie (col. R)

La surface, en hect. couverte par la forêt (col. SB)

La surface, en hect. couverte par la châtaigneraie (col. SC)

Le nombre de têtes de bovins (B)

Le nombre de têtes d'ovins et de caprins (OC)

Le nombre de porcins (SU).

(Source : Molfino, 1874 ; Raggio, 1980.)

Nous avons calculé l'indice de corrélation entre chacun de ces éléments (surface libre, châtaigneraie, forêt, bovins, ovins, caprins et porcins). Dans le graphique, nous avons représenté l'évolution de l'indice de corrélation entre la surface libre, la châtaigneraie et le nombre de têtes de bétail (compris entre 0,64 et 0,9) réparti entre les classes décroissantes de qualité de la culture du châtaignier CL(A) ; CL(B) et CL(C).

La corrélation entre l'élevage porcin (1) et ovin-caprin (3) est importante dans les communes classées de première catégorie (A) pour leur culture du châtaignier ; elle baisse lorsqu'on passe aux catégories B et C. Il faudrait étudier les formes d'élevage en vigueur dans les années 1870.

L'élevage bovin (2), par exemple, présente un indice élevé et constant — insensible donc à la qualité de la culture du châtaignier — par rapport à celui des porcins et des ovins-caprins qui semble davantage lié au châtaignier et à sa mise en culture pour les ressources fourragères. Pour confirmer la relation directe entre la culture du châtaignier et l'élevage, nous avons porté sur le graphique dans l'ordre décroissant (A, AB, B, C) le nombre total des personnes qui exerçaient une activité de berger dans chacune des communes classées du « Circondario ». (Source : Statistica del Circondario, 1876/1877, dans Raggio, 1980.)

Références bibliographiques

(A.L.I) M. BARTOLI, U. PELLIS, *Atlante Linguistico Italiano*, Turin.
(A.I.S) K. JABERG, J. JUD, *Sprach-und Sachatlas Italiens und der Süd Schweiz*, Zofingen, 1928-1940, Svoll.
(BOURGUET), M.-N. BOURGUET, *Déchiffrer la France. La Statistique départementale à l'époque napoléonienne*, Paris, E.A.C., 1988.
(BRUNETON-GOVERNATORI, 1984), A. BRUNETON-GOVERNATORI, *Le pain de bois*. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaigner, Toulouse, Éché, 1984.
(CHERUBINI 1981), G. CHERUBINI, *La civiltà del castagno alla fine del medioevo,* « Archeologia Medievale », VIII, 1981, 247-280.
(COSTANTINI, 1975), C. COSTANTINI, *Comunità e territorio in Liguria* : l'inchiesta dell' Instituto Nazionale, « Miscellanea Storica Ligure » n.s., V, 2, 11975, 291-363.
(DE ANGELIS, 1976), L. DE ANGELIS, *Intorno alla attività di Deo di Buono*, gabbro casentinese, « Archeologia Medievale », 1976, III, 429-446.
(DI BERENGER, 1859), A. DI BERENGER, *Studi di Archeologia Forestale,* Treviso, 1859-63 (Mast. Acc. It. Sc. Forest., Firenze, 1965).
(ÉTIENNE et HUBERT, 1987), M. ÉTIENNE, D. HUBERT, *Relation herbe-arbre : état des connaissances,* « Fourrages », n.h.s., sept. 1987, 151-166.
(EMMANUELI, 1886), A. EMMANUELI, *L'alta valle del Taro e il suo dialetto.* Studi etnografici e dialettologici, Borgotaro, 1886 (rééd. anast. Bologna, 1974.
(FELLONI, 1961), G. FELLONI, *Popolazioni e sviluppo economico nella Liguria del XIX secolo*, Torini, 1961.
(HAUDRICOURT, 1964), A.-G. HAUDRICOURT, *La Technologie, science humaine,* « La Pensée », 115, 1964, 28-35 (La technologie science humaine. Recherche d'Histoire et d'ethnologie des techniques, Paris, 1987).
(JOFFRE, 1986), R. JOFFRE, *Rénovation des parcours envahis par le maquis en moyenne montagne corse,* « Fourrage » n.h.s., nov. 1986, 61-74.
(LAGOMAGGIORE et MEZZANA), N. LAGOMAGGIORE, N. MEZZANA, *Contributo allo studio dei nomi volgari delle piante in Liguria,* « *Atti Società Ligure Scienze Naturali e Geografiche* », XI, 1902, s.v.
(LAGOMARSINI, comm. pers.), S. LAGOMARSINI, *Documentation inédite d'interview* (nov. 1975). Museo Contadino-Cassego (Varese Ligure) SP 19020 Italie.

(MOLFINO, 1874), G.M. MOLFINO, *Coltivazione del castagno*, « Atti ufficiali del Terzo Congresso dei Comizi Agrari Liguri (1874) » Chiavari, 1876.

(MONTANARI et al., 1988), C. MONTANARI et al., *Note illustrative alla carta della vegetazione dell'alta vale del fiume Vara* (Appennino ligure Orientale), « Atti dell'Istituto di Botanica Laboratorio Crittogamico », Pavia, VII, 1988.

(MORENO, 1985), D. MORENO, *The agricultural uses of tree land* in the North-Western Appennines since the Middle Ages, in « History of Forest Utilisation and Forestry in Mountain Regions », Symposium International Union of Forest Research Orgnization, Zurich, 1985.

(MORENO, 1988), D. MORENO, *Per una storia delle risorse ambientali. Pratiche agrosilvo-pastorali e copertura vegetale in Alta Val di Vara*, « Quaderni Storici », 69, 1988, 941-979.

N.G.M.L., 1984,, N. CALVINI, *Nuovo Glossario Medievale Ligure*, Genova, 1984, s.v.

(LEVEROTTI, 1982), F. LEVEROTTI, *Massa di Lunigiana alla fine del Trencento,* Pisa, 1982.

(PENZIG, 1927), O. PENZIG, *Flora popolare italiana*, Genova 1927.

(PITTE, 1986), J.-R. PITTE, *Terres de castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Paris Fayard, 1986.

(PLOMTEUX, 1972), H. PLOMTEUX, *Il lessico della Val Graveglia. Contributo alla descrizione dei dialetti liguri*, « Doctorate Dissertatie Katolieck Universiteit Leuven, G. Romaanse Filologie », 1972, Lexique alphabétique.

(PLOMTEUX, 1975), H. PLOMTEUX, *I dialetti della Liguria orientale odierna*. la Val Graveglia, Bologna, Pàtron, 1975, s.v.

(PLOMTEUX, 1975), H. PLOMTEUX, *Cutlutra contadina in Liguria*. La Val Graveglia, Genova, 1980.

(Q.S. 1982-1986), AA.VV., *Boschi : storia e archeologie*, « Quaderni Storici », 49, 1982 ; ID.ID., Boschi : Storia e Archeologia 2, « Quaderni Storici », 62, 1986.

(RAGGIO, 1980), O. RAGGIO, *Sussistenza, contratti, istituzioni nell'economia agraria del Chiavarese* (sec. XIX-XX), Texte dactilographié, Istituto di Storia Moderna e Contemporanea, Università di Genova.

(RAGGIO, 1988), O. RAGGIO, *La politica nella parentela*. Forme sociali e pratiche politiche in una comunità della Repubblica di Genova (sec. XVI-XVII), Tesi di Dottorato, Istituto Universitario Europeo, Firense, 1988.

(SIGAUT, 1984), F. SIGAUT, *Essai d'identification des instruments à bras de travail du sol*, « Cahier ORSTOM » sér. Sc. Hum., XX, 3-4, 1984 359-374.

(SCHEUERMEIER, 1943-1956), P. SCHEUERMEIER, *Bauenwerk in Italien, der italienische und rätoromanischen Schweiz*. Eine Sprach-

und Sachkundliche Darstellung Landwirschaftlicher Arbeint und Geräte, Band I, Erlembach-Zurich, 1943, Band II, Bern, 1956 (trad. it. I lavori dei contadini in Italia, Milano, 1980).

(TARGIONI-TOZZETTI, 1777), G. TARGIONI-TOZZETTI, *Relazioni di alcuni viaggi fatti in diverse parti della Toscana per osservare le produzioni naturali...*, t. X, Firenze, 1777.

(WHITTINGTON, 1973), G.WHITTINGTON, *Field Systems of Scotland* in A.R.H. BAKER, R.A. BUTLIN (ed.), *Studies of Field Systems in the Bristih Isles*, Cambridge U.P., 1973, 530-571.

François JACQUESSON

LE MIEL ET L'AMANITE
LINGUISTIQUE ET PALÉOETHNOGRAPHIE

Il y a vingt ans, R.G. Wasson publiait un livre étonnant *Soma divine mushroom of immortality*, où il montrait que la plante sacré des indo-européens orientaux, le soma chanté dans 120 hymnes de *Rig Veda*[1], le haoma iranien contre quoi le réformateur Zoroastre ėt tous ses efforts — que cette plante n'était autre que le champignon hallucinogène utilisé par les shamans sibériens, l'Amanite tue-mouche.

Les sanscritistes accueillirent parfois avec difficulté, on s'en doute, une découverte qui montrait la dette des prêtres des anciens sacrifices indo-européens à l'égard des sorciers barbares ! Pourtant Louis Renou, que R.G. Wasson rencontra avec Roger Heim quelques mois avant sa mort, parut accueillir la nouvelle avec curiosité. Depuis, les botanistes et les biologistes ont essayé de diffuser la trouvaille de R.G. Wasson : Jean-Marie Pelt en parle assez longuement dans *Drogues et plantes magiques*[2], et le thème a été repris par Pierre Delaveau dans *Plantes agressives et poisons végétaux*[3]. Mais le livre de Wasson est difficile à trouver, et n'a pas été traduit en français[4].

Les deux arguments les plus frappants de cet auteur sont les suivants. Il est notoire en Inde, chez les prêtres concernés et dans la littérature brahmanique tardive, que le « soma » employé de nos jours est un succédané d'un produit qui n'est plus utilisé depuis longtemps ; à tel point qu'on ne sait plus de quelle plante il s'agissait. Notre auteur

1. Pour une analyse de ces hymnes, voir L. RENOU, *Études paninéennes IX*, 1961. Cf. sa réflexion « On a l'impression, difficile certes à prouver, d'être en face d'un fonds védique élémentaire, d'une sorte de matière première des formules. » Cette réflexion suit des remarques sur le caractère particulièrement simplifié de la syntaxe de ces hymnes du soma.

2. Première édition 1971, dernière édition 1983.

3. 1974, p. 123.

4. Ne se trouve pas à la Bibliothèque nationale. Existe à la Bibliothèque centrale du Museum d'Histoire Naturelle sous la cote 228.009.

en déduit que si des prêtres aussi attachés aux détails des rites ont changé la plante, c'est qu'ils ont été forcés de le faire. Et pourquoi ? parce que lorsque ces populations indo-iraniennes sont arrivées en Inde, la plante qu'ils utilisaient jusqu'alors ne s'y trouvait pas. Comme il est certain que le soma appartenait à une strate très ancienne de la culture indo-iranienne, puisqu'il est essentiel dans la littérature indienne la plus archaïque, et connu sous le nom homologue de *haoma* dans le culte iranien d'avant Zoroastre, le scénario a dû être le suivant : du temps de leur vie commune en Asie Centrale, les indo-iraniens utilisaient une plante enivrante nommée *soma*[5] ; quand ils se furent séparés et que les aryas védiques descendirent dans l'Inde, le changement de contrée fit qu'on ne trouva plus cette plante parce qu'elle ne poussait pas dans la plaine de l'Indus[6], et qu'on dut lui trouver des substituts. La plante « soma », courante en Asie Centrale, doit être absente des plaines de l'Inde du nord.

R.G. Wasson montre ainsi que toutes les équivalences qu'on a cherchées avec des plantes indiennes communes (chanvre et autres) sont fausses. Il faut chercher ailleurs, parmi les plantes psychotropes connues en Asie intérieure.

Deuxièmement, les témoignages des voyageurs et des ethnographes qui ont des renseignements à fournir sur de telles plantes asiatiques[7] attirent l'attention sur un champignon dont l'emploi dut être extrêmement répandu, puisqu'on le trouve en usage, de nos jours encore, à la fois chez des populations finno-cugriennes du Nord européen, chez les Samoyèdes, et chez des peuples de l'extrême nord-est de la Sibérie.

De plus, ce champignon a une caractéristique — qu'il est le seul à avoir parmi les plantes candidates — très curieuse. On pouvait le consommer directement, comme le font les chamans, ou bien consommer l'urine produite par de précédents consommateurs, car les propriétés hallucinogènes y demeurent conservées. Des témoignages variés attestent le fait. Or, un passage bizarre (jusqu'ici, car on n'en comprenait pas le sens) du *RigVeda (IX 74,4)*[8] décrit les prêtres chargés du sacrifice en train d'uriner le soma. Un passage de *l'Avesta* iranien

5. Le sanscrit *soma* signifie « (jus) pressé » et désigne donc moins la plante que le produit qu'on en tirait. De la racine *su-* « presser ».

6. Confirmé récemment encore. Cf. B. MANJULA, « A revised list of the agaricoid and boletoid basidiomycetes from India & Nepal » in *Proceed, of the Indian Academy of Sciences*, vol. 92 (1983). Cote Museum Pr 2214 B2. La plante n'existe sérieusement qu'au Jammu et au Cachemir, les endroits les plus nordiques de l'Inde actuelle. Mais on l'a retrouvée bien plus au sud, loin des vallées, près de Guntur puis de Kodaikanal dans la province méridionale du Tamilnadu.

7. Témoignages réunis par R.G. Wasson dans la seconde partie de son livre. Mme L. Delaby, spécialiste de l'Asie orientale au Musée de l'Homme, m'a confirmé le sérieux de cette documentation.

8. Samîcînâh sudânavah prînanti tam naro hitam ava mehanti peravah. Le verbe *mehanti* « uriner » (cf. *meha-* « urine ») est rapproché ordinairement de termes comme grec *omighein*, latin *mingere*, etc.

(Yasna 48, 10) parle également du haoma comme de « l'urine de l'ivresse »[9].

Tel est le propos du livre de R.G. Wasson. Il montre qu'une branche entière du groupe indo-européen, dans un culte majeur, avait été profondément influencé par les cultures centrasiatiques[10] qu'elle avait dû côtoyer ou traverser.

Il est clair que cet emprunt est postérieur à la séparation de cette branche d'avec les autres populations indo-européennes, puisque celles-ci ignorent tout du « soma ». Ce qui ne les empêchait pas de s'appliquer à d'autres formes d'ivresse ; ainsi, quand Dumézil comparait l'ordre de préséance des divinités dans les libations, rapprochait-il le « soma » indo-iranien de la « bière » scandinave[11].

Non seulement la découverte de M. Wasson était importante pour ce que nous appellerions aujourd'hui « l'ethnohistoire », non seulement elle donnait à l'orgueil aryen une saine leçon de modestie — tant il est vrai que les cultures les plus « pures » sont les plus rapides à dissimuler leurs emprunts —, mais elle éclairait d'un jour nouveau le rapport des indo-européens avec les autres groupements eurasiatiques, aux premiers rangs desquels se trouvent évidemment les Ouraliens d'une part (Finno-ougriens et Samoyèdes) et les Altaïques de l'autre (Turcs, Mongols et Toungouses).

Cet emprunt de l'Amanite muscarine a eu un étrange symétrique.

Il est établi depuis longtemps que les populations finno-ougriennes ont emprunté aussi, à l'inverse, un certain nombre de pratiques et de termes aux Indo-européens. Depuis les grands linguistes et folkloristes finnois et hongrois, la recherche lexicographique parmi les populations qui leur sont apparentées linguistiquement a prospéré, et l'on a attiré l'attention, puis approfondi l'enquête, sur une série importante de termes qui prouvent l'influence assez profonde de populations indo-européennes sur ces gens à une époque où les Samoyèdes formaient déjà un groupe indépendant.

On trouve un état de cette question complexe dans le *Fenno-Ugric Vocabulary* de Bjorn Collinder[12] : y figurent comme étant d'origine indo-européenne des mots comme « or », « grain », « laine », « poison », « hameçon », « alène », « bœuf », « route », « porc », « sel », et aussi « miel » et « abeille ». Il en existe d'autres qui sont en géné-

9. Kadâ aj n mûθr m ahyâ madahyâ.

10. Les langues finno-ougriennes concernées (voir carte en annexe) nomment *poŋk* « champignon » cette Amanite. En guiliak (ou nivx) de l'Amour et de Sakhaline, le mot pour « champignon » est *puk*, avec initiale variante.

11. *Naissance d'archanges*, 1945, p. 47-48. Cf. sa thèse de 1926 : *Le festin d'immortalité*.

12. 1955. L'ouvrage comporte plusieurs parties. Les premières sont consacrées au lexique ouralien ou plus strictement finno-ougrien. Le cas du mot *poŋk* y est examiné p. 46. Le vocabulaire d'origine indo-européenne est analysé pp. 128-141.

ral moins assurés : ceux-ci le sont, et en particulier les deux derniers qui vont retenir notre attention.

D'autant plus qu'il est certain que c'est à la branche indo-iranienne de l'indo-européen qu'ils ont été empruntés. Cela était évident par exemple pour « or » ou pour « alène, poinçon ».

Pour « l'or », en effet, l'indo-européen a souvent un mot apparenté au mot pour « jaune ». Le germanique *gold*, le slave (russe) *zoloto*, répondent aux formes orientales comme sanscrit *hiranya* ou avestique *zaranya* (cf. persan *zar*). Et le mot finno-ougrien est aussi en *zar-*, ainsi en votyak ou en zyriène, qui ont *zarńi*, soit un décalque précis de l'indo-iranien.

Même phénomène pour « l'alène », instrument essentiel depuis la préhistoire pour l'utilisation des cuirs et des peaux. Le germanique a des formes en *al-* (norrois *alr*, vieil-anglais *ael*, vieil-allemand *àla*, etc.) tandis que le sanscrit a *ārā* ; le finnois a de son côté *ora, le* mordve *uro*, le hongrois *ár*[13].

Dans un brillant article de 1950 consacré surtout au nom du « porc », E. Benveniste a montré[14] que *porcus* désignait en indo-européen non pas l'animal domestiqué comme on l'avait longtemps pensé (par rapport à *sus* qui serait l'animal sauvage), mais le jeune animal tandis que *sus* est l'adulte. Il montrait également que le répondant de l'indo-européen occidental *porcus* avait dû exister également en indo-européen oriental puisque la langue iraniene de Khotan, en Asie Centrale, avait autrefois connu un mot *pāsa* < **parsa*, ou le -s- est l'homologue iranien attendu du -c- occidental, comme dans la célèbre opposition satem/centum. Mieux encore, Benveniste remarquait que ce mot avait fait partie des emprunts finno-ougriens à l'indo-européen, et que le finnois *porsas*, qui témoigne avec d'autres langues de cet emprunt, conserve un vocalisme -o- qui montre que ledit emprunt a dû se faire à une date assez haute[15].

On a mis en évidence en particulier des faits groupés qui concernent l'entretien des abeilles et la consommation du miel[16].

Il n'y a pas de mot indo-européen général pour « l'abeille » ; seul l'indo-européen occidental a développé diversement un mot spécifique sur une base *bhei- : le slave *bičela*, le lituanien *bitis*, le vieux-allemand *bini* (allemand *Biene*) ou le vieux-anglais *bie* (anglais *bee*), l'irlandais

13. Pour toutes ces questions on peut utiliser différents dictionnaires étymologiques, outre celui bien connu de Skeat pour l'anglais et les langues apparentées. R. TRAUTMANN, *Baltisch-Sklavisches Wörterbuch*, 1923. M. VASMER, *Russisches etymologisches Wörterbuch*, 1950. Celui de E. FRAENKEL, *Litavisches etymologisches Wörterbuch*, 1962, est particulièrement utile ; son traitement du doublet *medùs / mìdus* est intéressant.

14. Bulletin de la Société de Linguistique de Paris, vol. 45 (1949).

15. Article cité p. 87 : « Ce qui renvoie à un état "pré-indo-iranien" ou à un stade très ancien de l'indo-iranien commun. »

16. Voir par exemple l'utilisation qu'en fait R.T. Harms dans son article « Uralic languages » in Encyclopaedia Britanica.

bech, etc. forment un faisceau assez limité[17] ; il n'est pas certain que le latin *apis* puisque s'y joindre, et on sait qu'en grec *melittê* est fait sur le nom du « miel ». Robert Gauthiot avait rassemblé beaucoup de ces faits dans son article de 1911 sur « Les noms de l'abeille et de la ruche en indo-européen et en finno-ougrien »[18], qui se concentre sur le problème des tabous linguistiques, suivant la voie ouverte par Meillet avec le nom de « l'ours ».

En tout cas, que l'absence de productivité de cette base *bhei- ailleurs résulte d'un tabou ou non, l'insecte paraît être souvent désigné par d'autres mots, et en Orient par le nom de la « mouche ». Ce nom existe partout en indo-européen avec des variantes diverses et parfois importantes, qu'il n'est pas utile de détailler ici. Mais le latin *musca* par exemple, corroboré par certaines formes slaves (*muxa* « mouche », *mušica* « moucheron »), montre que la base de ce mot pouvait être *mus-, parfois assorti d'une formation diminutive. Or les formes orientales ont subi dans ce cas une métathèse[19] car l'avestique a *maxšī* et le sanscrit *maksâ*[20]. Ce sont justement ces formes qui sont les plus proches des formes finno-ougriennes : finnois *mehi-lainen*, votyak et zyriène *mus* et *mos*, hongrois *meh*, avec mordve *meks* et tchérémisse *muks*. En finno-ougrien tous ces mots signifient « abeille ». Le finno-ougrien est donc constant dans sa spécification sémantique d'un mot emprunté, et là encore emprunté à l'indo-iranien.

Vient maintenant le cas du « miel ». Y interfèrent deux termes distincts, et inégalement développés. Prenons l'exemple du grec : dès Homère on trouve deux mots, l'un est *meli* qui est le « miel », l'autre est *medhu*, vieux mot qu'on ne déclinait guère, et qui désignait une boisson fermentée. Le mot en -d-, type **medhu**, est omniprésent en indo-européen, tandis que le mot en -l- du type **meli** n'existe que dans un secteur restreint, comme le montre le tableau ci-après, où les mots qui signifient « miel » sont en italique.

Comme on voit, le sens de « miel » porte tantôt sur le thème en -d- et tantôt sur celui en -l-. L'explication de cette apparente hésitation est assez simple : les deux mots sont les mêmes, ou plutôt le thème en **melit** (en hittite[21], en grec *meli, melitos*, au génitif, *mel* en latin avec génitif *mellis* < **meldis)* est un développement en dentale

17. Cf. Ernout & Meillet, *Dict. etym. de la langue latine.*

18. Mémoires de la société de Linguistique de Paris, vol. 16 (1910-1911) pp. 264-279. Voir ce qu'en dit M. Leibovici : : « L'Abeille et le miel dans l'histoire des religions » in *Traité de biologie de l'abeille*, vol. 5, 1968, éd. R. Chauvin.

19. On remarquera que les noms de la « guêpe » (latin *vespa* et anglais *wasp* mais vx-anglais *weps* et lithuanien *vapsa*,, etc.) et du « moustique » *(mosquito* < latin *mosca)* connaissent des métathèses similaires. Il y a des faits semblables dans les langues sémitiques.

20. En sanscrit, *maks* ou *maksâ* (e.g. Rgveda 4, 45, 4 et 10, 40, 6) signifient « mouche », mais le dérivé *maksika* peut signifier « abeille ». Cf. le dictionnaire de Monier-Williams.

21. Miel, cire et abeille jouent un rôle important dans le mythe de Telepinu. Cf. Pritchard, *Ancient Near Eastern Texts*. Voir l'article cité de M. Leibovici, p. 39.

du thème en **medhu**, et c'est ce développement qui a provoqué la dissimilation du premier -d- en -l-. Ainsi s'expliquent d'abord que les formes **melit** soient confinées à un secteur, et ensuite que le sens de « miel » soit connu des deux thèmes.

Reste que ce dédoublement est curieux. Pourquoi s'est-il produit, puisque **medhu**, comme l'attestent les formes balto-slaves, et plus encore l'archaïque koutchéen (ou « tokharien B »)[22], signifiait bien « miel » ? Les autres langues donnent la réponse, ainsi du grec *medhu* et des mots homologues en germanique ou en celtique : ce terme ancien avait bien d'abord certainement signifié « miel », mais en était venu à désigner surtout la « boisson fermentée » qu'on produisait avec lui. A tel point que souvent, en celtique comme en germanique ou en grec, ce thème medhu a fini par perdre tout contact avec le « miel » et par désigner des boissons enivrantes d'autres types, comme ces breuvages rituels de l'épopée scandinave dont parle Dumezil, et de quoi parle Wiglaf dans le *Beowulf* (2631 sqq.), quand il apostrophe les siens.

Outre le cas archaïque du koutchéen, nous sommes donc en face de trois comportements différents, et géographiquement distinguables. Au centre, en balto-slave, le vieux mot **medhu** a demeuré, avec le sens de « miel » dominant, mais sans exclure l'autre sens « d'hydromel ». A l'ouest, les deux sens se sont fortement dissociés, et ce alors que le sens de « hydromel » était dominant dans **medhu**, de sorte c'est la forme dédoublée qui a le sens de « miel ». Le germanique connaît même une évolution remarquable, puisque, si le gotique atteste que le thème **melit** y exista aussi, il y a plus tard disparu et un autre terme, **honig**, s'est installé au sens de « miel ». Enfin à l'est, dans le domaine indo-iranien, le thème **melit** n'est pas attesté, mais le thème **medhu** a néanmoins le sens évolué de « boisson fermentée ».

Et là encore le finno-ougrien est instructif. Le mot pour « miel » y est finnois *mesi*, mordve *med*, hongrois *mez*. Instruits par l'histoire du « porc », on voit que ces langues ont dû emprunter ce terme également à l'indo-iranien, et là aussi à un stade ancien de l'évolution de cette branche : à un moment où le terme désignait encore le « miel », et pas encore uniquement une « boisson enivrante ». Ce qui d'ailleurs permet peut-être de dater l'emprunt, si les archéologues ont raison, comme le soutient Istvan Fodor[23], de dater des environs du XVe siècle avant l'ère chrétienne la transformation profonde des cultures finno-ougriennes, qui y installa entre autres l'élevage du porc.

22. Exemples d'emplois de *mit* en koutchéen dans J. Filliozat, *Fragments de textes koutchéens de médecine et de magie*, 1948. C'est par le koutchéen, sans doute, que le chinois a emprunté le mot indo-européen. B. KARLGREN a montré (*Analytical Dictionary*, n. 607) que le chinois mandarin *mi* remontait à une forme **miet*. Comme d'autre part ce mot est isolé dans les langues sino-tibétaines (cf. RONA-TAS, *Tibeto-Mongolica*, 1966, n. 104 et n. 13, p. 46), ce doit être un emprunt en effet. Mais il est attesté en chinois dès la plus haute antiquité.

23. « The main issues of Finno-Ugrian archeology » dans l'excellente synthèse dirigée par P. HADJU, *Ancient cultures of the Uralian peoples*, 1976.

TABLEAU DES FORMES DE MEDHU ET MELIT
DANS LES DIALECTES INDO-EUROPÉENS

d		l	
	milit		hittite
medhu	*melit-*	*meli*	grec’
	mjalte		albanais
	mellis	*mel*	latin
mid	milis	*mil*	irlandais
medd	melys	*mêl*	gallois
		metr	arménien
med’			russe
miód			polonais
midús			lituanien
medus			letton
meddo			vx-prussien
	milith		gotique
mjodhr		*[hunang*	islandais
medre		*hunig*	vx-anglais
meto		*honig]*	vx-allemand
madu			iranien
madhu			sanscrit
mit			koutchéen

Les mots qui signifient « miel » sont en italique.

Si les archéologues ont raison, la date est passionnante et pose de vigoureux problèmes, ne serait-ce qu'en remuant à nouveau la question du Mitanni.

Mais quelle que soit la date, nous sommes devant deux faits importants et convergents : d'une part l'éclatement de la communauté indo-européenne, dont le traitement du medhu suit la géographie, et d'autre part la relation évidente entre deux types de boissons psychotropes, les breuvages alcoolisés à base de miel fermenté et le « soma » à base d'Amanite pressée.

Du temps de leur relative cohérence, ces « indo-européens » avaient un mot parfaitement répandu pour le « miel », avec toujours cette connotation de boisson rituelle ; ce mot est **medhu**. Une partie d'entre eux entre ensuite en contact avec les populations finno-ougriennes, transmet des techniques d'élevage et d'économie domestique, du moins selon le vocabulaire emprunté, dont ce **medhu** fait partie. Mais ce contact se révèle être un échange aux conséquences inattendues : c'est très certainement à ce moment que les indo-européens en contact, les futurs indo-iraniens, adoptent pour eux-mêmes la pratique du champignon hallucinogène qui sera leur « soma », et qui leur conservera ce mot alors même que les climats où ils auront abouti les priveront de la plante.

Intervenant au cœur même de la « 1re fonction » dumézilienne, celle du magico-religieux, une telle transformation n'a pu avoir que de sévères conséquences. Si l'on tient compte de la date qu'offre pour l'instant l'archéologie, il s'est passé peu de temps entre ce contact que nous décrivons et l'exil des futurs indo-iraniens. Il n'est pas impossible que l'Amanite y soit pour quelque chose.

CARTE SCHÉMATIQUE DES ÉCHANGES :

P *ponk* attesté : nom du champignon Amanite muscarine en finno-ougrien.
* double emprunt madhu / maksa (« miel / abeille) à l'indro-iranien, attesté.

UN ÉCHANTILLON DE LA BOTANIQUE D'ALBERT LE GRAND

texte traduit et présenté par
Laurence MOULINIER

Le nom d'Albert le Grand (1206?-1280) est plus volontiers associé à la philosophie scolastique qu'à la botanique. Il serait pourtant dommage d'oublier que ce dominicain, *doctor universalis*, évêque de Ratisbonne et saint, a laissé un ensemble d'écrits relatifs aux sciences naturelles qui compte parmi les plus importants que nous a légués le Moyen Age. La majorité des œuvres d'Albert le Grand étaient achevées avant 1256, et il semble qu'il ait commencé ses grandes publications par ses travaux de sciences naturelles. Parallèlement à l'étude approfondie de l'Écriture sainte et à sa vie enseignante, le frère prêcheur se lance donc dans des recherches sur la nature qui sont souvent à l'origine de sa renommée de « magicien ». Il s'excuse de traiter longuement de matières profanes et dit le faire à la demande de ses frères, pour leur faciliter l'intelligence d'Aristote ; l'œuvre d'Albert le Grand s'inscrit en effet dans un contexte dominé par le problème de l'acclimatation d'Aristote dans la société et dans la pensée chrétiennes, et Albert le Grand a, sans conteste, contribué de manière décisive à l'essor de l'aristotélisme, tout en jugeant absurde de se lier envers et contre tout aux textes du philosophe grec pour promouvoir et approfondir la connaissance de la Nature. L'œuvre dont nous présentons et traduisons ici un extrait, *De vegetabilibus et plantis*, n'en est pas moins le commentaire d'un traité apocryphe qui circulait au XIII[e] siècle sous le nom d'Aristote. Cet ouvrage, inédit en français, peut être consulté en latin dans l'un des 38 volumes qu'occupent les œuvres complètes d'Albert le Grand dans l'édition Borgnet, de 1890. L'ouvrage, de vastes proportions, est composé de plusieurs livres, divisés en traités, à leur tour subdivisés en chapitres. Notre choix d'un texte, quoique embarrassant, a été guidé par l'opposition très nette qui existe entre les cinq premiers livres, où l'auteur expose et recherche, par le dialogue avec les philosophes anciens et contemporains, une théorie, une philosophie de la nature, et le livre VI, inventaire et description d'un certain nombre de plantes regroupées en autant de rubriques que de lettres de l'alphabet. Aucun chapitre n'étant moins intéressant qu'un autre, la sélection s'annonçait difficile. Nous aurions pu décider de traduire le premier chapitre, consacré aux plantes com-

mençant par un A, A comme Albert le Grand, A comme « aperçu » ou « avant-goût » qui invite à poursuivre la lecture du livre. Nous aurions pu aussi, dans le même état d'esprit, arrêter notre choix sur la lettre Z, pour piquer la curiosité du lecteur et lui donner envie de découvrir toutes les lettres qui précèdent. La considération de l'espace qui nous était imparti l'a finalement emporté sur toutes les stratégies de lecture imaginables et nous présentons ci-dessous toutes les plantes dont le nom latin commence par un F. F comme Flore, bien sûr.

TEXTE

FABA

La fève est une plante au tronc[1] haut et carré, aux feuilles larges, dont la fleur rouge tire sur le blanc. Les grains de fève ont de nombreuses couleurs et de nombreuses propriétés selon les différentes terres dans lesquelles ils naissent : mais la fève d'Égypte et celle de Nabathée[2] sont les plus prisées pour leurs vertus. Cette plante produit en effet une longue cosse dans laquelle on trouve de nombreuses graines, en rang, qui tirent d'elle leur nourriture grâce au cotylédon situé à côté de l'attache de la cosse. En cela, elle est comme le pois chiche et bien d'autres légumineuses ; mais elle est différente par le fait que dans sa cosse, la fève a une matière terreuse, blanche et mélangée qui contient les grains, différenciés, comme c'est le cas avec la courge ; mais ce phénomène n'est pas égal d'une cosse à une autre. Les cosses ne naissent pas en un seul point du tronc de la fève, mais sur toute la longueur du tronc, et sur chacune de ses quatre faces, que le tronc ait ou non des branches.

La fève de Nabathée est plus astringente, celle d'Égypte plus humide. Ce genre de légumineuse exige d'être semé dans un sol particulièrement humide, et une terre que l'excès d'humidité rend stérile devient fertile si l'on y sème des fèves, car elles attirent à elles l'humidité superflue. Lorsque la fève est fraîche et verte, elle regorge d'humeurs ; et si elle n'était pas lente à digérer et ne ballonnait pas tant, elle ne nourrirait pas moins que la bouillie d'orge. Pourtant, les fèves donnent un sang plus épais et plus fort. Les grosses fèves sont les plus appropriées à la consommation, de même que, pour les grains en général, les gros sont meilleurs que les petits. Les blanches sont même les meilleures, à condition qu'elles soient grosses et que les charançons les aient épargnées ; les moins bonnes sont les fèves nouvelles. Elles s'améliorent pourtant si on les fait macérer longtemps,

1. « Tronc » traduit *stipes*, différent de *thyrsus* ou de *calamus*, ici traduit par « tige ».
2. Partie de l'Arabie Pétrée, actuellement en Jordanie.

si on les fait cuire avec art, c'est-à-dire en les jetant dans l'eau dès la première ébullition, et si on les mange avec du poivre, de l'ase[3], du sel, de l'huile, de l'origan et ingrédients du même genre ; elles tendent à l'équilibre en fonction de leurs qualités naturelles, en penchant un peu vers le froid et le sec : si les fèves vertes sont froides et humides c'est qu'il y a en elles, aussi longtemps qu'elles sont vertes, l'humidité superflue du lieu où elles ont poussé.

Elles gonflent beaucoup, et ont une action détergente dans les organismes vivants. Toutefois, une décoction à base de fèves et d'eau dûment répétée fait disparaître le gonflement ; si on les décortique et qu'on les laisse macérer longtemps, elles deviennent molles. Si l'on répète la décoction dans un pot, on constate qu'elles cessent de gonfler si on les laisse en repos, mais qu'elles gonflent à nouveau dès qu'on les remue. Cela tient au fait que, quand on les agite, elles expirent de la chaleur et quand on ne les remue pas, la chaleur qui reste en elles brûle et dévore l'air responsable du gonflement.

Les fèves grillées ballonnent donc peu, puisque l'air se trouve pour ainsi dire brûlé ; mais elles sont lentes à digérer en raison de l'âpreté du rôtissage. La fève donne une chair molle, à cause de l'excès d'humidité qu'elle contient, et un sang épais, à cause du caractère terrestre des gaz qu'elle contient. Hippocrate affirme que la nourriture à base de fèves est bonne, et qu'elle conserve la santé.

Il entre aussi dans les propriétés de la fève de soulager, si on la coupe en deux moitiés et qu'on l'applique sur le sang qui s'écoule, en cas de coupure. Les poules nourries aux fèves sont lentes à pondre. Les fèves provoquent des rêves agités et des démangeaisons, surtout si elles sont jeunes. Un emplâtre à base d'écorces de fèves rend les cheveux fins ; appliqué sur l'aine et sur la cuisse d'un enfant, ce même emplâtre empêche la naissance des poils dans l'aine et si on l'applique à plusieurs reprises sur une partie du corps rasée, il retarde la repousse des poils à cet endroit. Les fèves servent à purifier la peau d'un visage atteint de morphée[4] ou d'autres taches, surtout avec leur écorce, mais aussi à nettoyer le linge ; elles donnent bon teint, mais alourdissent la tête ; enfin, bien que lentes à digérer, elles descendent rapidement de l'estomac. Et, préparées de diverses manières, elles ont bien d'autres effets encore sur le corps humain.

FASEOLUS

La faséole est une légumineuse plus petite que la fève. Les faséoles ont de nombreuses couleurs, mais tous les grains ont une tache noire

3. *Asa foetida.*
4. Nom ancien d'une affection cutanée, qui semble consister en des taches groupées les unes près des autres.

à l'endroit du cotylédon[5]. Elles sont froides et sèches de par leur substance[6] mais il y a en elles, comme dans la fève, une humidité superflue, et elles tendent un peu vers la chaleur ; pourtant les rousses sont plus chaudes, plus rapides à digérer, plus rapides à évacuer que la fève, plus nourrissantes et elles font moins enfler. L'humeur des faséoles est flegmatique et elles donnent de mauvais rêves, comme la fève ; mais elles font du bien à la poitrine et au poumon, et donnent une humeur et un sang épais. La moutarde permet de corriger leurs effets indésirables, tout comme le vinaigre avec du sel, du poivre et de l'origan. Elles ont encore bien d'autres effets sur l'organisme.

FOENUGRAECUM

Le fénugrec est une plante bien connue, très branchue, avec de petites feuilles et une petite graine noire. Bien que chaud et sec, il n'est pas exempt d'un excès d'humidité venue du dehors. Il a une vertu lénitive et digestive. Il doit sa cohésion interne à sa chaleur et à sa viscosité, et cette viscosité le met à l'abri d'une prépondérance de la chaleur et de ses effets nuisibles.

Il soigne les crevasses et les abcès grâce à son mucilage, donne bon teint, et a une odeur agréable. Il provoque certes une mauvaise sueur de la tête ; mais il adoucit, fait mûrir et crever les abcès durs et pleins de lymphe. Si on se lave la tête avec du fénugrec, on sera libéré des pellicules. Il alourdit la tête de qui en mange, éclaircit la voix, nourrit en quelque sorte le poumon, et adoucit la poitrine et la gorge. Mêlé à de la graisse de canard, en applications, il guérit l'obstruction de l'utérus. En effet, aussi difficile que soit l'accouchement, il facilite la sortie du fœtus. Bon pour qui souffre d'hémorroïdes, il donne une bonne odeur aux déjections, mais rend nauséabondes l'urine et la sueur.

FUNGI

Les champignons diffèrent beaucoup entre eux, tant par la diversité des lieux où ils naissent que par leur couleur, leur goût, leur odeur et autres accidents[7]. Toutes ces différences sont, d'après nous, assez connues du sens commun, et nous en avons donné une explication

5. Haricot à l'œil ou dolique de chitre, différent du haricot d'origine américaine.
6. Le texte d'Albert le Grand est pétri d'un vocabulaire hérité d'Aristote : il désigne ici, par opposition à « accident », une nature, ce qu'il y a de permanent dans un sujet susceptible de changer.
7. A prendre dans son acception philosophique de « ce qui peut être modifié ou supprimé sans altérer la nature ». Voir note 6.

dans les livres précédents[8]. Les meilleurs, toutefois, sous nos climats, sont certains petits champignons ronds comme un bonnet, qui apparaissent au début du printemps, et disparaissent avec lui, à la fin du mois de mai. On n'a jamais vu qu'ils tuent quelqu'un ou qu'ils fassent soudain beaucoup de mal. Dans le genre des champignons, ceux qui sont secs sont moins mauvais que ceux qui sont humides : ils sont tous froids par nature, et humides selon les dégâts qu'ils causent dans l'organisme ; ils donnent une humeur épaisse et mauvaise. Le mieux que l'on puisse en faire est de les faire bouillir avec des poires, aussi bien humides que sèches, et de boire là-dessus du vin pur. Même les champignons qui ne sont pas mortels engourdissent la tête et provoquent apoplexie et suffocation ; mais ce dernier malaise est surtout le fait des champignons mortels. Les autres peuvent donner des coliques. Difficiles à digérer, très nourrissants, les mauvais champignons peuvent rendre la miction difficile. Les champignons qui naissent près de fer rouillé ou de bronze sont mortels. Sont parfois mortels, bien qu'ils ne tuent pas sur le coup, ceux qui poussent près de pourritures, près du repaire de serpents venimeux ou près de certains arbres qui ont la propriété de vicier les champignons, comme l'olivier. On reconnaît un champignon mortel à certaine viscosité avariée qu'il a à sa surface, et au fait qu'il se décompose très rapidement dans les mains de qui le cueille.

Dans nos demeures, on en trouve un large et épais, avec une tache rouge à sa surface et, dans cette tache rouge, une foule de boursouflures saillantes dont certaines seulement ont éclaté : ce champignon-là est mortel, il tue sur le coup, et on l'appelle tue-mouches[9] du fait qu'il tue les mouches si on le réduit en poudre dans du lait.

Les champignons sont encore responsables de bien d'autres maux, mais de rien de bon pour l'organisme.

FOENICULUM

Le fenouil a des feuilles très écartées, comme s'il y avait là des fils, un tronc et de grandes branches concaves, une fleur jaune et un fruit disposé en couronne, comme l'aneth[10] et le sureau ; il y en a plusieurs genres, sauvages et cultivés. Le fenouil sauvage est généralement plus chaud et plus sec que celui des jardins. Il résout les obstructions et rend la vue plus perçante ; c'est surtout sa gomme[11] qui produit cet effet. Nous tenons de Démocrite que les reptiles venimeux,

8. Cf. *De vegetabilibus*, Lib. IV, Tractacus II, Caput 4, « *De proprietatibus plantarum ex natura locorum convenientibus* », p. 114 de l'édition Borgnet.

9. Nom vulgaire de l'*Amanita muscaria*.

10. Le fenouil est une des variétés de cette plante ombellifère.

11. Liqueur blanche et épaisse que le fenouil laisse parfois échapper de ses rameaux dans les lieux très chauds, et qui se durcit à l'air.

comme les serpents et leurs semblables, se nourrissent de graine de fenouil pour améliorer leur vue. Il dit aussi que quand les serpents, au début du printemps, commencent à sortir de leurs repaires, ils frottent leurs yeux d'herbe de fenouil, pour s'éclaircir la vue.

Ce qu'il y a de plus humide dans le fenouil des jardins provoque une sécrétion de lait très abondante ; bu avec de l'eau froide, il soulage de la nausée et du gonflement de l'estomac. Il est malgré tout lent à digérer, et n'a rien d'une bonne nourriture : diurétique, il provoque les menstruations, brise les calculs — surtout le fenouil sauvage — et fait du bien aux reins et à la vessie ; sa racine, mangée avec sa graine, resserre le ventre. Enfin, une décoction de fenouil et de vin soulage après une morsure de serpent venimeux.

FUMUS TERRAE

La fumeterre est une plante verte dotée de très petites feuilles et d'une petite fleur rouge ; c'est une plante très amère, aussi amère que l'absinthe, froide et sèche. Elle purifie le sang, est apéritive[12] et a une certaine astringence. Il y a donc en elle du froid ; et comme elle est très amère, il faut qu'il y ait aussi de la chaleur ; elle est ainsi composée de contraires, mais son froid est malgré tout plus fort que sa chaleur. On peut en boire contre les démangeaisons et la gale ; elle resserre les gencives, fait du bien à l'estomac, délivre le foie de ses engorgements, adoucit le ventre, fait uriner, et bien d'autres choses encore.

FRUMENTUM

Le froment est ce qu'il y a de meilleur et de plus approprié parmi les grains. Sa tige est blanche, concave, longue et grande ; mais malgré cette tige remarquablement longue et grande, la graine est d'une taille moindre. Dans sa tige ferme et creuse, quatre nœuds, dont nous avons parlé précédemment[13], servent à l'assimilation de la nourriture. De chaque nœud part une feuille, du fait de l'évacuation de la nourriture, et si la tige revêt ces feuilles à côté de chaque nœud, c'est pour se protéger des agressions. La tige elle-même est composée de deux substances, l'une dure au-dehors, l'autre comme une mince peau à l'intérieur ; il en est de même pour le roseau, mais d'autres tiges, comme celle du fenouil, de la livèche et de la valériane, sont d'une composition différente, avec à l'extérieur une substance dure et foncée, et à l'intérieur, une substance molle et blanche qui colle à celle

12. Au sens ancien de « qui rend les humeurs plus fluides ».

13. Cf. *De vegetabilibus*, Lib. IV, Tractatus II, Caput 5, « *De modo incrementi plantarum et de modis digestionis earum* », p. 125 de l'édition Borgnet.

de l'extérieur : et ces tiges diffèrent de celle du roseau par leur degré de dureté, leur couleur ou leur feuille ; le froment, pour sa part, ressemble au roseau par sa feuille — bien que sa tige ne soit pas si dure et si ferme —, mais leurs racines n'ont aucune affinité : les racines du froment sont petites et écartées, celles du roseau grandes et concaves.

Il produit ses grains dans un épi constitué de nombreuses cosses, en sorte que les grains font le tour de la tige, qui devient très fine au milieu de l'épi, là où sont les grains ; l'épi renferme les logements des grains, par où ils s'alimentent et se développent. Cette plante a la particularité d'absorber beaucoup de nourriture ; il faut donc que, dès qu'elle a commencé à se développer, elle soit taillée par le fer ou les dents des animaux ; si on laissait le froment pulluler, il ne porterait plus de graines. Cette graine est grande, ferme, lourde, et en forme de colonne ; elle semble coupée en deux d'un côté et c'est ce qu'on appelle son ventre ; de l'autre côté, en bas, elle offre un aspect lisse. De son enveloppe rousse, séchée et bien mélangée, on tire une farine ; chaud et humide, le froment est tout à fait nourrissant, et c'est un aliment qui tient au corps.

Mâcher du froment fait mûrir les abcès ; s'il est séparé du son, le grain de froment provoque des obstructions, car l'organisme absorbe alors trop de nourriture. Il vaut donc mieux conserver le son et en faire du pain, car il descend plus facilement de l'estomac, bien qu'il soit moins nourrissant ou moins nutritif[14] que le froment dont on a ôté la balle, qui est purifiante et détergente si l'on se lave avec.

Le grain appelé épeautre convient tout à fait à l'alimentation, bien que son épi soit un peu plus petit que le froment. Ne donne-t-il pas une farine plus blanche que le froment ? Quand il est complètement débarrassé de sa balle, il provoque, comme le froment, des engorgements, et, quand on fait bouillir le grain complet, il est difficile à digérer en raison de sa fermeté. Il fait surtout du bien au cœur, et donne un bon équilibre à tout l'organisme ; mais il est plus dangereux d'abuser de l'épeautre que d'autres aliments.

14. Albert le Grand semble distinguer « ce qui nourrit beaucoup » de « ce qui sert à la nourriture ».

PROPOS II DE A.-G. HAUDRICOURT

recueillis par F. JACQUESSON

Véhicules russes et routes turco-mongoles

D'après[1] Mengès[2], qui était hongrois et n'avait pas les préjugés nationalistes des Allemands, le nom de la télègue provient de l'altaïque *tegelek* « cercle, roue », par le Turc de Crimée : ce n'est pas un mot européen. D'après Poppe[3], emprunt direct au mongol *telege*. A ce moment-là, les Huns ou les Avars devaient être mongols, pour avoir introduit un mot mongol en slave commun, au VIIe ou VIIIe siècle de notre ère.

— Sauf si les Avars avaient eux-mêmes emprunté le terme.

— Bien sûr. Mais enfin c'est un mot exogène, d'autant que les télègues ont disparu : le mot mongol maintenant est *kang*, je crois. L'autre nom de la voiture en russe, tarantas, c'est la même chose, c'est frappant. En français, tous les termes de véhicule sont latins, ou à la rigueur celtiques[4].

— Vous pensez que ce sont les Mongols qui ont eu les premiers des systèmes de poste importants et efficaces[5] ?

— Pas seulement ça. C'est que les Indo-Européens n'avaient que des chars à deux roues et à timon, ce que vous trouvez dans les cimetières préhistoriques européens[6] ou sur les sarcophages sculptés gréco-latins. La voiture à brancards n'apparaît qu'à la fin de l'époque romaine, les barbares sont déjà là. (Haudricourt parcourt l'article « tarantas » dans l'édition russe du dictionnaire de Vasmer.) Il parle d'un terme tchérémisse emprunté au russe ; parce que toutes ces populations finno-ougriennes, vous ne savez pas si les Russes ont emprunté à leurs anciens voisins ou inversement.

— Dans ces steppes, il est difficile de retrouver des routes.

1. *A.G. Haudricourt se sert du dictionnaire étymologique de la langue russe de Vasmer*, traduction russe, Moscou, 1964.

2. Karl Heinrich MENGES, auteur de nombreuses publications sur les langues altaïques. Voir par exemple *The Turkic languages and peoples*, 1968.

3. Nikolaï Nikolaievitch POPPE, célèbre altaïsant, spécialiste des langues mongoles. Voir son *Introduction to altaic linguistics*, 1965.

4. Les mots français *char, chariot, charrette* viennent du « mot celtique connu par irlandais *carr* « char », gaulois *carros*, latinisé en *carrus* et qui, grâce au mot latin, a fait une grande fortune pour désigner une voiture de charge » (ERNOUT & MEILLET, *Dict. étym. de la langue latine* s. v° *curro*). Le français *voiture*, du latin *vectûra*, a d'abord désigné le transport ou la charge transportée, avant de glisser au sens de « véhicule ».

5. Nous avions évoqué auparavant le *yam*, le service des postes de Gengis Khan.

6. Cf. Jean GUILAINE, *La France d'avant la France*, p. 300.

Attelages et troupeaux

— Il y a des voitures sans qu'il y ait de routes. A la différence du Caucase ou des montagnes. L'attelage antique a été conservé dans l'Inde jusqu'à l'occupation anglaise parce que les barbares n'ont pas pu pénétrer avec leurs voitures. On dit qu'ils sont passés par l'Afghanistan. Mais alors, ils n'ont transporté ni troupeaux ni véhicules. Pour une armée de conquérants c'est possible, mais pour l'introduction de gens avec leur culture et leur langue... L'introduction de l'élevage dans l'Inde s'est faite par les Dravidiens qui sont passés par le Béluchistan, par le sud : il y a encore une langue dravidienne qui est parlée au Pakistan[7]. Pour les Indo-Européens, seule l'armée est passée, probablement par les troupeaux. Ce qui est capital dans l'Inde, c'est le statut de la vache ; or je suis tranquille : les vaches ne sont pas passées par là ! par conséquent cette histoire de vache n'est pas indo-européenne, mais dravidienne. Si vous allez chez les Dravidiens, vous trouvez l'explication de la laiterie, avec la désacralisation du lait des vaches sacrées.

Pour les Indo-Européens, on aurait pu se poser le problème des Kushans, ou des invasions plus récentes qui se sont produites par la même voie, dont il y a peut-être encore des souvenirs historiques dans certaines castes de l'Inde. Comme la conquête par les Moghols de Baber, qui parlaient persan ! A ce moment-là on peut savoir ce qui s'est passé. Les orientalistes sont obnubilés par les papiers, par les textes. Mais avec les textes il y a le vocabulaire, et il y a les réalités matérielles. Pour passer par l'Afghanistan, il y avait peut-être des troupeaux de moutons, à la rigueur, ou des chèvres, qui passent partout. Mais sur les moutons et les chèvres par là, on ne sait pas grand-chose. Vous comprenez, les trois quarts des renseignements dont on a besoin, on ne les a pas.

— Quel genre de renseignements vous manquent d'ordinaire ?

— Des renseignements concrets. Sur les langues de l'Inde il y a le Turner, qui est une base étymologique[8]. Mais qui n'a pas un seul dessin. Par exemple, pour traire, il y a des régions où on se met derrière l'animal et des régions où on se met sur le côté ; mais où, on n'en sait rien, on n'a pas de cartes de répartition.

— Il n'y a pas moyen de susciter des vocations, pour que des gens aillent enquêter ?

— C'est pour ça que je vous en parle ! Il y a des tas de jeunes gens qui viennent se mettre sous la protection de Monsieur Machin, pour faire une thèse et continuer... mais ce n'est pas ça, la science.

7. Le brahoui, avec environ 275 000 locuteurs.
8. R.L. TURNER, *A Comparative dict. of the Indo-Aryan languages*, 1966.

Objectifs

— Vous envisagez des successeurs ?

— J'ai été obligé de distribuer le travail. François Sigaut sur les techniques agricoles, Michel Chauvet sur la génétique des plantes cultivées, Pascal Dibie sur les animaux et les gens.

— Vous étiez à Aix, la semaine dernière. Il s'agissait d'ethnologie.

— Ils m'avaient invité. Ils veulent étudier la technologie, mais il faut commencer par le commencement.

— C'est-à-dire ?

— Eh bien, l'alphabet ! En linguistique, on a un alphabet phonétique international. L'alphabet de la technique, ce sont les mouvements de l'homme : il faut noter les façons de faire les mouvements. Il faut voir la façon dont on décrit les jeux de ficelle par exemple.

— C'est particulièrement compliqué.

— Oui, parce qu'il n'y a pas d'alphabet international. Il y a Bernard Koechlin, qui est un ancien capitaine au long cours, c'est quelqu'un qui a le sens du concret. Les ethnologues entassent les objets dans les musées, n'est-ce pas, mais un objet, c'est comme un os : un os, il faut remettre les muscles dessus. Pour les gestes, il faut connaître les mouvements des mains et le jeu des muscles. Ce Monsieur Koechlin, au C.N.R.S., édite une petite revue sur les techniques[9].

« Le grand coupable », là, c'est Leroi-Gourhan, qui voyait les objets mais pas la façon dont on s'en servait. Parce que lui, il était bricoleur.

— Au contraire, s'il était bricoleur, il devait faire attention aux gestes et aux techniques.

— Non, pour lui c'était naturel. Et au lieu de parler de pression, ou de choc, il parlait de « percussion » ! La percussion, c'est compliqué, il vaudrait mieux commencer par les choses simples. Moi, je ne voulais pas le contredire, j'essayais d'apprendre l'alphabet phonétique à ses élèves, je n'allais pas piétiner ses plates-bandes.

Il décourageait parfois ses élèves en disant qu'il n'y avait pas de postes, pas d'argent. Mais l'ethnologie c'est la base des sciences humaines, c'est capital pour la formation : vous ne faites pas ça pour avoir un poste, mais pour être plus intelligent. Leroi-Gourhan, en tant que brave latin, se sentait responsable du sort de ses élèves : s'il n'y avait pas de postes, il ne pensait pas pouvoir les engager dans cette voie. Mais si les gens sont débrouillards, ils se débrouillent. Si vous avez des postes, vous recrutez des épiciers, enfin des gens qui ne s'intéressent qu'au salaire.

9. *Geste et Image*.

Comment s'exprimer

(Puis je dis à Haudricourt que je veux aller dans telle région pour étudier la syntaxe. Il s'esclaffe :)

Ah la syntaxe, ça n'a aucun sens, c'est pareil partout !

— Et pourquoi s'il vous plaît ?

— La syntaxe des Turcs, des Mongols, des Japonais, c'est la même, ce n'est pas intéressant. Leur syntaxe, c'est de parler à l'envers, par rapport au français. Vous mettez ce qu'il y a à un bout à l'autre bout. Ce qui est amusant c'est qu'en chinois, quand vous ne savez pas par quel bout lire, vous pouvez le faire des deux côtés !

— Je répéterai cette perfidie à tout le monde. Ce qui est curieux en mongol, c'est ces systèmes de suffixes qui leur permettent de faire des phrases longues.

— Mais l'intérêt c'est les phrases courtes, parce que c'est plus facile de s'exprimer. Il faut s'exprimer simplement. Les phrases longues, c'est les orateurs latins.

— C'est ce que vous dites parce que vous vous intéressez surtout au vocabulaire, à cause de l'histoire des techniques.

— L'histoire des idées, c'est la même chose. Il faut voir comment les philosophes, Heidegger et les autres machins, ah... (il enrage). Ça m'amuse parce que je me sens plus intelligent que Heidegger, Husserl, Bergson et compagnie. Ah, la déformation des gens par la philosophie, c'est incroyable.

— Ça dépend des gens.

— Je n'en connais pas qui aient été récupérés. La communication, ça ne sort pas de la tête, c'est fait avec des choses qui existent.

Nom des bêtes

(Je ne sais pas pourquoi, mais la conversation est passée des philosophes aux animaux.)

Ce qui est amusant avec le chat, c'est que quand Karlgren a voulu reconstituer le chinois ancien, pour *miau* qui est le nom du chat en chinois — ce qui est bien normal — il a reconstitué *mog*, c'est une bonne blague[10].

— A cause du système qu'il avait développé.

— Oui. Au lieu d'en conclure que son système était faux et de recommencer, il l'a imprimé.

— Il y a des choses bien dans Karlgren.

— Bien sûr. Mais si c'était si bien, je n'aurais pas eu de travail[11].

10. Cf. B. KARLGREN, *Grammatica serica*.

11. Voir A.G. HAUDRICOURT, « Comment reconstruire le chinois archaïque », *Word*, vol. 10, nos 2-3, 1954.

Quant aux insectes, ils n'intéressent pas beaucoup les gens. C'est la zone où il n'y a pas de mots spéciaux, ou c'est des métaphores, ou des mots oubliés. Si les gens les mangent, c'est autre chose. Quand en Afrique tel arbre a tel parasite qui donne des chenilles à telle époque, là ça a un sens. Les peuples entomophages, ça existe. En anglais, etc. il y a un mot spécial pour « papillon de nuit »[12].

— En allemand le « papillon de jour » c'est *Schmetterling*. En allemand dialectal *der Schmetten* c'est la crème, comme *smetana* en tchèque. C'est la même chose que *butterfly*.

— Est-ce que ça tient à la couleur des papillons les plus usuels qui sont blancs ou jaunes ? Le papillon des environs de Paris, c'est surtout le Citron, le parasite du nerprun et de la bourdaine. Comment ce papillon repère la plante pour arriver à pondre au bon moment ? Parce que ce n'est pas facile de distinguer entre le nerprun et la bourdaine. Et hier, j'ai vu du nerprun qui ressemblait à du prunus mahaleb, très difficile à distinguer ; il a fallu que je regarde de près. Comment fait ce satané papillon ?

Et le beurre, c'est douteux. Il n'y avait pas de beurre dans le monde gréco-latin ! Puisque l'étymon de « beurre », c'est le grec « fromage de bœuf »[13].

Tous les noms de fromage et de laiterie, en mongol et en turc, voilà un sujet utile. Le yaourt est même passé en français sous la forme *yaourt* ou *yoghourt*, selon qu'on emprunte le mot bulgare ou le mot turc. Marcel Mauss disait : « La civilisation celte, c'est la charcuterie et les fromages »...

— Il avait tort ?

— La chose n'a pas été étudiée, hélas. Ça sert à quoi de dire les choses si les gens n'ont pas d'oreille pour entendre. Pensez à l'étymologie turque de la moitié de ce vocabulaire russe. Une chose curieuse en russe, par exemple, c'est qu'il y a le même mot pour l'huile et le beurre[14]. Ce qu'on retrouve dans les langues finno-ougriennes, en mordve et en tchérémisse, tandis que finnois et hongrois ont emprunté pour l'huile le mot d'origine grecque[15].

Méthode

— Quel est votre avis sur le rapport entre les langues finno-ougriennes et les langues altaïques ?

12. Le mot anglais *moth* « papillon de nuit », parent de notre mot *mite*, paraît lié au mot vieil-anglais *matha* (cf. allemand *Made*) « un ver ».

13. *Beurre* ou *butter* viennent du latin *butyrum*, et lui-même du grec *bou-tyron* de *bous* « bœuf » et *tyros* « fromage ».

14. *Máslo*.

15. Finnois *voi* « beurre » et *öljy* « huile ».

— Vous comprenez, je m'intéresse aux choses qui peuvent être démontrées, qui sont plus proches de la réalité. Toutes les langues sont apparentées les unes aux autres, ça n'a pas de sens.

— Mais il y a peut-être des arguments concrets ?

— Oui, il faut lire les livres de Collinder[16].

Ce qui m'intéresse, c'est les raisons pour lesquelles les langues changent. Au bout de quelques millénaires, il n'y a plus de mots communs, et on ne peut rien prouver. Parce que pour trouver comment les langues changent, il faut d'abord établir les règles de changement, qu'il faut établir sur un certain nombre de mots. Quand vous n'avez plus que deux ou trois mots parents, vous ne pouvez plus rien dire ; ça n'a plus d'intérêt, pour moi tout au moins. S'il s'agit de faire de la littérature, évidemment...

De l'art et de l'éducation

— Vous n'avez pas d'estime pour la littérature ?

— Pas d'estime sur le plan scientifique. La littérature, c'est un jeu, c'est un amusement.

— Vous n'iriez pas jusqu'à dire que c'est un art ?

— Si vous voulez. Pour moi « art », c'est aussi péjoratif ! J'aime bien jouer, mais ce n'est pas sérieux de jouer, comprenez-vous ?

— Vous n'avez jamais pratiqué d'art quelconque : la musique, le dessin, écrire des poèmes ?

— J'ai fait une collection de timbres. J'avais écrit une ode sur la Tour de Babel.

— Vous aviez quel âge ?

— Oh, dix ans, douze ans.

— Mais dans votre vie d'adulte ?

— Je m'amuse à crayonner, sur des bouquins, des papiers. C'est un défoulement. On vendrait ça, on pourrait faire comme Picasso ou autres. C'est une escroquerie, de vendre ses fantaisies, ses amusements, aux pauvres gens. Ça me paraît vraiment immoral. Ça met les gens dans une mauvaise voie.

— Qu'est-ce que c'est la mauvaise voie ?

— L'irrationnel.

— Vous pensez qu'ils y vont assez comme ça tout seuls ?

— Eh oui. Il ne faut pas les encourager.

Remarquez, je n'ai jamais eu de famille ou d'enfants pour m'imiter, parce que les enfants, à mon avis, pour les obliger à agir bien, il faut au contraire les pousser vers le mal. Alors là ils réagissent.

— Il vaut peut-être mieux que vous n'ayez pas été père !

16. Par exemple Bjorn COLLINDER, *Fenno-Ugric Vocabulary*, 1955 et *Survey of the Uralic languages*, 1957.

— (Il rit) C'est parce que ma mère me défendait de lire que j'ai lu. Mon père m'envoyait au bourg chercher le journal, mais je ne devais pas le lire... je le lisais. C'est comme ça que je me suis instruit. Je suivais l'école par correspondance ; et j'avais un programme chaque année à étudier. Sans arrêt je lisais ce qui n'était pas dans mon programme. Mon père était furieux. Si on n'empêche pas les enfants... c'est une dialectique !

— En tant que pédagogue, vous êtes pour une éducation ferme afin que les enfants trouvent les détours nécessaires.

— Oui. Il faut qu'ils réagissent. Prendre en défaut l'adulte, c'est le grand plaisir pour les gosses. Si vous leur enseignez la vérité, ils en seront dégoûtés.

— Vous voyez, vous pensez que la vérité c'est un jeu, puisque c'est par jeu qu'on s'y prête.

— Oui. Enfin, pour les enfants !

Enquêtes

— Quand vous faisiez vos enquêtes linguistiques, comment vous vous y preniez ?

— Comme je pouvais. D'abord, j'avais horreur de ça, parce que je suis plutôt timide, je n'aime pas embêter les gens. Quand on fait une enquête chez les patoisants, je vous l'ai dit, ça ne marche pas. En Nouvelle-Calédonie, on me prenait pour une espèce de missionnaire. Les gens me demandaient si j'étais catholique ou protestant ! Ils essayaient de me situer. Comment voulez-vous savoir comment ils parlent !

— Vous y êtes arrivé pourtant, à savoir comment ils parlaient[17].

— Ils étaient tellement méprisés par les blancs de là-bas, qu'ils étaient réconfortés quand c'était un blanc des « grands pays » comme ils disent, qui venait les voir, qui mangeait avec eux, etc.

— Vous faisiez comme ça : vous mangiez avec eux, etc.

— J'habitais avec eux. Il ne fallait pas trop se montrer pour que les gendarmes ne viennent pas voir ce qui se passait.

— Vous avez réussi à vous faire accepter par ces gens-là.

— Par l'intermédiaire du pasteur. J'allais chez les « protestants » parce que c'était ceux qui s'étaient aculturés le plus tardivement, et qui s'intéressaient à lire dans leur langue les textes.

— Vous êtes resté combien de temps ?

— J'y suis allé en quatre séjours. La première fois, je restais une semaine à dix jours par langue. Je commençais par vérifier les don-

17. Pour ce qui concerne les séjours de A.G. Haudricourt en Nouvelle-Calédonie, on peut lire le chapitre « La Nouvelle-Calédonie » dans A.G. Haudricourt & P. Dibie, *Les Pieds sur Terre*, pp. 128-153.

nées de Leenhardt. Et on me disait : « Ah non, c'est les gens de là-bas qui parlent comme ça, ce n'est pas chez nous. » Si par chance, j'avais plusieurs langues au même endroit, je faisais mes deux langues à la fois.

— Vous aviez des cahiers ?

— Évidemment, ils sont là (geste vers la pièce d'à côté).

— Vous n'enregistriez pas ?

— Les enregistrements, c'était pour les textes, parce qu'on ne peut pas arrêter quelqu'un qui raconte. Il faut qu'il raconte son histoire jusqu'au bout. Ensuite on recommence le mot à mot.

La seconde fois, j'y suis resté un an. On avait trouvé des documents anciens qui me servaient pour mes enquêtes. La première fois, j'avais été aidé par Guiart, la seconde fois, c'est Jacques Barrau qui m'a accueilli à la Commission du Pacifique Sud. Or, téléphoner à des Mélanésiens pour savoir si on peut aller chez eux, ce n'est pas faisable ; j'y allais de chic n'est-ce pas. Une de mes élèves si l'on peut dire — je vous en ai parlé — avait épousé son informateur en France ; quand elle est retournée en Nouvelle-Calédonie, elle est allée retrouver les cousins de son mari, à l'extrême nord. Ces gens-là lui avaient raconté des tas d'histoires qui étaient sur son magnétophone, et elle m'avait envoyé l'enregistrement. C'était impossible à comprendre, il fallait faire un mot à mot : j'ai donc pris cet enregistrement, et j'ai été sur place pour faire entendre aux gens et avoir un mot à mot. A ce moment-là, j'avais assez de texte et de vocabulaire pour faire une publication, que j'ai faite en Nouvelle-Zélande, par la Commission du Pacifique Sud. Puis j'ai poursuivi l'enquête sur les langues que je n'avais pas faites, sur les langues plus difficiles à entendre. C'est là que j'ai rencontré des langues à tons.

La troisième fois, j'ai fait quelques langues que j'avais manquées dans le nord. Parce que dans mon programme j'avais dit que ce qui m'intéressait, c'était les langues qui avaient conservé les consonnes finales, or à Gomen les consonnes finales étaient parties ; mais en fait c'étaient par ailleurs des langues riches en consonnes.

— Vous avez été bien accueilli par les missionnaires.

— Oui. Moi qui suis un affreux athée, j'étais extrêmement gêné. J'avais montré mon curriculum vitae qui avait été imprimé à Louvain. Je m'étais dit que Louvain, l'université catholique, on ne serait pas choqué ; mais voilà que j'avais été en Russie, c'était incroyable !

Le quatrième voyage, je l'ai fait avec Mme Rivierre pour les langues du nord, et Mme de La Fontinelle pour les langues du sud, et pour dire au revoir. C'était en 1976.

— Comment choisissiez-vous vos informateurs ?

— Oh non. Vous vous adressiez, quand vous arriviez, au chef de la réserve, et c'est lui qui disait : untel, etc.

— Vous le préveniez du genre d'enquête que vous vouliez faire ?

— Oui, mais je m'intéressais à la langue ; ce n'est pas de l'éco-

nomie, ce n'est pas de la religion, ce n'est pas un sujet brûlant ; c'est plus facile. En général l'enquête linguistique doit commencer, parce que c'est la plus neutre. Par le vocabulaire on touche aux zones sensibles ensuite. Par exemple je vais vous raconter l'histoire de la roussette, pendant ma première enquête.

Les sens des histoires

Guiart m'avait mené à Yambé et présenté au chef, qui m'avait confié au dikona Kawa. Au bout de deux ou trois jours, je lui demande une histoire. Il me raconte l'histoire de la Roussette et de la Buse. La roussette est une chauve-souris frugivore et la buse c'est un rapace. Elles se disent : nous allons construire une case. Elles partent le matin, et la buse dit : il y a un bon vent, je vais faire un tour. La roussette commence à couper les bois. Deuxième jour, même chose. Le quatrième jour de même, et la roussette a fini la case. Là-dessus la tempête arrive. La buse demande à se réfugier dans la maison, et demande à la roussette où est la porte. La roussette répond qu'elle est là, et la buse ne la trouve pas : la tempête arrive, la buse crève de froid. Bon, j'enregistre, et pour récompenser mon informateur, je lui raconte la Cigale et la Fourmi. Ça le fait rire aux larmes. Je continue ma tournée et j'arrive chez les catholiques, chez qui il n'est pas question de raconter des histoires de l'ancien temps. Mais pour avoir un texte, je raconte moi-même l'histoire de la buse et de la roussette, pour qu'on me la donne dans la langue. Et je demande ce qui m'intriguait : pourquoi la buse ne peut pas entrer dans la maison. On me répond : parce que la porte est en haut. Car la roussette se tient la tête en bas, et avait construit sa maison la tête en bas. Voilà pourquoi la buse n'a pas pu rentrer. J'ai mis un an à réaliser ça, parce que j'avais compris une raison morale : la buse était punie de n'avoir pas construit la maison. Mais ce n'est pas ça, c'est que la maison est à l'envers. Il n'y a pas de signification morale à chercher.

Un autre histoire, que Guiart avait ramassée en français. La roussette et le rat vont se baigner. Comme on ne peut pas se baigner après avoir mangé, elles s'ouvrent le ventre, et posent leurs intestins sur la plage ; puis elles vont s'amuser dans la mer. Le rat jette des cailloux au loin et la roussette va les chercher. Après ça le rat revient sur la plage, prend ses boyaux, et ceux de la roussette aussi. Qu'est-ce qui se passe depuis ce temps-là ? Eh bien le rat, avec deux boyaux mange sans arrêt, et la roussette ne peut plus manger. Et en effet elle mâchouille des fruits. Comme tous les animaux qui dorment à l'envers, elle crotte tous les quinze jours au maximum. C'est ce que raconte Lévy-Strauss sur le paresseux. Car comme elle a toujours sa tête mais plus rien dans le ventre, elle tourne sur la branche et se retrouve la tête en bas. Et c'est pourquoi la roussette plane en cherchant le rat.

Je trouve ça drôle comme tout. Pendant mon second voyage, je rencontre un vieux qui était à l'hôpital et qui me dit : « Monsieur, les blancs ne sont jamais venus chez moi, il faut venir. » J'y vais donc, dans la montagne. Et j'entends la sonnette du temple ; mais mon informateur s'écrie : « Ah non Monsieur, je ne me suis jamais laissé faire par les missionnaires, moi. » C'était un ancien combattant de la guerre de 14. Je lui raconte l'histoire du rat et de la roussette, et je me mets à rire. Mais l'autre proteste : « Mais Monsieur, c'est une histoire vraie ! » J'avais encore gaffé : c'était leur bible !

Entrevue du 12 juin 1989

Marie-Paule CHAMPETIER

FAITS ET GESTES DU PRÉDICATEUR DANS L'ICONOGRAPHIE DU XIIIe AU DÉBUT DU XVe SIÈCLE

Quand le prédicateur et l'image se rencontrent...

Le christianisme est, fondamentalement, une religion de la parole : « Au commencement était le Verbe / Et le Verbe était avec Dieu / Et le Verbe était Dieu[1]. » Il est aussi l'une des religions du Livre. Mais celui-ci « est fait pour être dit. Dès l'origine, il y a à la fois équilibre et tension entre le livre et la parole »[2]. Parallèlement, le christianisme est, par essence, une religion missionnaire.

Ainsi, la prédication se trouve au cœur des enjeux du christianisme. Le prédicateur dit l'Écrit ; il le transmet aux fidèles. « Prêcher, c'est faire un discours public fondé sur une révélation divine[3]. » Du kérygme primitif aux sermons, en passant par les homélies, la parole fut le grand mode de propagation de la religion révélée.

Au tournant des XIIe et XIIIe siècles, se produit une double mutation, dans les mentalités et dans les faits, qui propulse le prédicateur sur le devant de la scène chrétienne. D'une part la catéchèse est désormais « fondée sur une valorisation de la parole comme instrument de médiation et de séduction »[4] : dès le XIIe siècle, le silence monastique est rompu ; la parole doit être diffusée à tous les fidèles. Les Ordres Mendiants sont ensuite les propagateurs par excellence de la « parole nouvelle ». D'autre part, la dimension missionnaire du christianisme atteint alors un paroxysme : dans la croisade contre les infidèles, dans la conversion des hérétiques et dans la conduite des fidèles sur le che-

1. *L'Évangile selon saint Jean*, I, 1-2.

2. J.-C. SCHMITT et J. LE GOFF : « La parole nouvelle », dans *Histoire vécue du peuple chrétien*, sous la direction de J. Delumeau, Toulouse, Privat, 1979, t. I, p. 257-279 (p. 258).

3. J. LONGÈRE : *La prédication médiévale*, Paris, Études augustiniennes, 1983, p. 3.

4. A. VAUCHEZ : *Faire croire*, Rome, École Française, 1981, p. 7-16 (p. 11).

min du Salut par la pratique de la morale du Christ — les Frères mendiants accomplissant avec zèle ces deux dernières tâches.

Aux XIIIe et XIVe siècles, la prédication adapte ses moyens oratoires à ses nouveaux publics. Les traités sur l'art de prêcher montrent que l'on se préoccupe davantage des modalités de la diffusion du message révélé[5]. Or, à la même époque sont aussi produites en grand nombre des représentations figurées du prédicateur — celles des Bibles moralisées notamment[6]. Le prédicateur et son image sont donc, aux XIIIe et XIVe siècles, des réalités et des enjeux mentaux essentiels. Et l'apport de l'iconographie à l'histoire de la prédication mérite d'être étudié...

L'observation d'une donnée iconographique, la gestuelle du prédicateur[7], peut nous permettre d'appréhender les modalités de la transmission de la Parole divine par le prêche, et l'idée que l'on s'en fait. Les images du prédicateur sont toutefois multiformes dans l'iconographie du XIIIe au début du XVe siècle. Comment les associer pour construire une typologie ? Le critère majeur est d'ordre externe puisqu'il dépend à nos yeux de l'époque de production des images[8]. C'est donc en suivant la trame chronologique que nous observerons celles-ci.

5. Sur les *Artes praedicandi*, on se reportera essentiellement aux études de Th.-M. CHARLAND : *Les Artes praedicandi. Contribution à l'histoire de la rhétorique du Moyen Age*, Paris, 1936 et « Les auteurs d'Artes praedicandi au XIIIe siècle d'après les manuscrits » dans *Études d'histoire littéraire et doctrinale du XIIIe siècle*, Paris, 1936, t. I, p. 41-60 ; et aux études de J.-J. Murphy : *Rhetoric in the Middle Age. A history of rhetorical theory from Augustine to the Renaissance*, Berkeley, 1984 et *Medieval eloquence studies in the theory and procerie of medieval rhetoric*, Berkeley, Los Angeles, Londres, 1978.

6. Notre étude repose essentiellement sur un corpus de *Bibles moralisées*, du XIIIe siècle (Bible dite de Saint Louis du chapitre de la cathédrale de Tolède, manuscrits LAT. 11560 de la B.N. de Paris, Cod. 2554 de la B.N.A. de Vienne et Ms. 270B de la Bodleian d'Oxford) et du début du XVe siècle (manuscrits FR. 166-167 de la B.N. de Paris) — soit 334 images. Les *Bibles moralisées* du XIIIe siècle ont été produites dans des ateliers dont on ignore la situation géographique exacte, alors que celles du début du XVe siècle ont été commandées par Philippe le Hardi et Philippe le Bon, et enluminées en partie par les Frères Limbourg.

Pour une étude de ces *Bibles moralisées*, on pourra se reporter aux ouvrages suivants : F. AVRIL : « Un chef-d'œuvre de l'enluminure sous le règne de Jean le Bon : la Bible moralisée FR. 167 de la B.N. », dans *Documents et Mémoires de la fondation Eugène-Piot*, p. 91-125 ; F. GARNIER : « L'imagerie biblique médiévale », dans P. RICHÉ et G. LOBRICHON : *Le Moyen Age et la Bible*, Beauchesnes, 1984, p. 401-428 ; K. HAUSSHERR : *Faksimilie-Ausgabe im original Format des Codex videbonensis 2554 des Osterreichen Nazional Bibliothek*, Paris, 1973.

7. Sur les gestes dans l'iconographie médiévale, on se reportera aux études de F. GARNIER, et notamment : *Le langage de l'image médiévale*, Paris, Le Léopard d'or, 1982.

8. Une lacune apparaît dans notre *corpus*, qui semble correspondre à un arrêt, au XIVe siècle, dans la production des *Bibles moralisées*. Elle nous a contraints à partir de deux tranches chronologiques : l'une de la première moitié du XIIIe siècle et l'autre du début du XVe siècle. Quelques Bibles, comme la *Bible latine* Ms. 21 de la bibliothèque Sainte-Geneviève de Paris, ou les *Ovides moralisés*, notamment ceux de la bibliothèque de l'Arsenal à Paris et de la bibliothèque municipale de Rouen, nous permettent toutefois d'avoir un aperçu des représentations du prédicateur au XIVe siècle.

Au XIIIe siècle : une fonction de courroie de transmission du Verbe divin

Dans les images du XIIIe siècle, le prédicateur est figuré comme un intercesseur de la Divinité auprès des fidèles.

Le modèle mental du Christ prédicateur est fortement affirmé dans les *Bibles moralisées* par un rapport spécifique entre le texte et l'image. Lorsque, dans le texte, il est dit que Jésus-Christ est « prêcheur », l'image peut le représenter ou non. Or, souvent, c'est un moine ou un frère mendiant qui est figuré, alors même qu'il est question du Christ dans le texte. Comment peut-on mieux montrer cette filiation entre le modèle et le personnage historique qu'en effectuant cette filiation du texte à l'image ? « Le prédicateur, dit Humbert de Romans, est la voix du Christ en ce monde[9]. » Dans les images, celui-ci est, par excellence, Intermédiaire entre Dieu et le peuple de Dieu, mi-homme, mi-dieu[10].

Cette fonction fondamentale de médiateur est parallèlement soulignée par une forte présence du Livre dans les scènes de prédication du XIIIe siècle. Celui-ci est alors l'attribut du prédicateur. L'orateur le tient dans sa main gauche huit fois sur dix[11]. Un auditeur attentif doit, en écoutant le prédicateur, revivre l'épisode biblique qui fait l'objet du prêche ; il montre alors la scène biblique située au-dessus de l'image dans laquelle il se trouve, désignant en même temps les nuées[12]. Le livre ouvert ne comporte que des pages blanches. Il est l'émanation de la Parole divine que le prédicateur transmet aux fidèles : orienté vers les auditeurs, il leur manifeste la présence de la Divinité, donnant ainsi force et efficacité au prêche. Le livre ouvert a donc pour fonction de rappeler aux fidèles la présence divine. Au contraire, le livre du maître — destiné à être lu, est toujours tourné vers celui-ci même, et posé sur un pupitre. C'est alors son contenu qui importe : les pages sont couvertes de points, de lignes ou même de lettres. Les élèves suivent la leçon sur des ouvrages semblables[13].

9. HUMBERT DE ROMANS : *De eruditione praedicatorum*, ed. J.-J. BERTHIER : *B. Humberti de Romanis : Opera de vita regulari*, Rome, 1889, vol. II, traduit en français : *Traité de l'instruction des prédicateurs*. Vatican, typ. polyglotte, 1910, II, 12 : « Des figures du prédicateur », p. 71-79.

10. Voir illustration ci-après : *Bible moralisée*, Paris, B.N., LAT. 11560, f. 22 (C2). Dans ce système de référence, la lettre désigne la situation de l'image dans la page (de A à D c'est-à-dire de haut en bas et de droite à gauche) et le chiffre indique s'il s'agit de l'image illustrant le verset biblique (1) ou de celle illustrant la moralisation (2).

11. Ces proportions sont calculées à partir d'un échantillon de 188 images, par le logiciel de gestion de fichiers « DBASE3 ». Les tris à plat de chaque modalité, produits par le logiciel d'analyse factorielle « TRI2 », donnent les mêmes résultats.

12. *Bible moralisée*, Oxford, Bodleian, 270B, f. 40 (C2).

13. Ainsi, dans l'*Ovide moralisé*, la représentation de Pythagore, « clerc de grande autorité », figuré avec une couronne, et qui enseigne « ce qu'il a appris », sa philosophie. Rouen, bibliothèque municipale, Ms. 04, f. 391.

De plus, c'est, le plus souvent, Jésus-Christ qui tient le Livre ; la forte présence de celui-ci, dans les images du XIIIe siècle, est donc liée à l'affirmation du modèle christique. La prédication est la traduction de la Parole divine, en continuité avec la mission du Christ.

En outre, dans quatre scènes de prédication sur dix, la Divinité, rappelée par le Livre, est elle-même présente, dans les nuées. Celles-ci sont, comme la montagne, un lieu de contact entre la Divinité et les fidèles — un lieu intermédiaire, médiateur. A ce titre, les prédicateurs sont souvent comparés à elles. On trouve déjà cette image chez saint Augustin : « Les prédicateurs de vérité sont des nuées »[14], « c'est-à-dire des hommes portant cette chair encore obscure d'une certaine façon, du sein de laquelle Dieu fait briller ses miracles et retentir ses commandements[15]. » Les apôtres eux-mêmes n'ont-ils pas été « envoyés comme des nuées pour répandre leur pluie sur les Juifs »[16] ? En l'absence de la Divinité sur l'image, les nuées peuvent quand même être représentées ; un geste du prédicateur en rappelle alors la présence implicite.

Geste en situation et geste en acte

Par sa gestuelle, le prédicateur s'affirme également comme un médiateur entre la Divinité et les fidèles. Alors qu'il tient le Livre dans sa main gauche, il pointe, dans la moitié des images, l'index de sa main droite. Or, ce geste n'acquiert sa signification réelle que par rapport à celui de la main gauche : il évoque la traduction du Livre, lui-même émanation de la Parole divine. C'est là sa spécificité. En effet, d'autres personnages pointent l'index pour exprimer des pensées ou faire des actions totalement différentes : pour désigner un objet, comme pour parler — Moïse s'adressant à son peuple au nom de Dieu[17] ; pour annoncer l'avenir — l'ange Gabriel pointant l'index en direction de la Vierge Marie[18], ou le prophète vers son auditoire, comme pour faire un récit. Pointer l'index est aussi un geste d'enseignement. La parole s'allie alors à la manifestation de l'autorité : Atlas apprend à ses disciples « l'ordonnance et le mouvement de tout le fir-

14. SAINT AUGUSTIN : *Enarrationes in Psalmo*, C.C.S.L., Dekkers-Fraipont, 1959, Ps. XXXV, vol. 38, p. 327 ; traduit en français par PERONNE, ECALLE, VINCENT et CHARPENTIER : *Œuvres complètes*, Paris, 1878, *Discours sur le psaume XXXV*, vol. 12, p. 137.

15. SAINT AUGUSTIN : *Enarrationes in Psalmo*, C.C.S.L., Dekkers-Fraipont, 1959, Ps. LVI, vol. 39, p. 707 ; *Œuvres complètes*, Paris, 1878 : *Discours sur le psaume LVI*, vol. 12, p. 621.

16. SAINT AUGUSTIN : *Enarrationes in Psalmo*, C.C.S.L., Dekkers-Fraipont, 1959, Ps. LXXXVIII, vol. 40, p. 1225 ; *Œuvres complètes*, Paris, 1878 : *Discours sur le psaume LXXXVIII* (1re partie), vol. 13, p. 621-622.

17. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 167, f. 28 (D2).

18. *Ovide moralisé*, Paris, Arsenal, Ms. 5069, f. 104v.

mament »[19]. Même le Diable utilise cette gestuelle pour lancer un défi au Christ : « *Si filius Dei es mitte te deorsum* »[20]. Son index a cependant du mal à se détacher des autres doigts de sa patte ! Le geste du prédicateur ne trouve donc son sens original que par rapport au Livre.

En exprimant la parole de prédication, le geste dans l'image a une fonction principalement symbolique ; mais il peut aussi exprimer autre chose : par exemple la fonction de combat contre le Mal. La plupart des scènes figurées de prédication des *Bibles moralisées* du XIIIe siècle représentent en effet le prêche comme un combat. A un texte et une image bibliques décrivant un combat réel sont alors associés un texte et une image de moralisation figurant le combat par la parole. Ainsi, une armée entière assiège « la cité des forts » et la détruit : des soldats repoussent l'armée ennemie. Au-dessous, le prédicateur, par sa sagesse, abat les idoles et « convertit le monde à la Foi » : le Christ a pénétré, les pieds nus, dans la tour du péché ; en pointant son index en direction d'une idole, sans même la toucher, il la fait tomber de son piedestal, à la renverse[21]. L'arme du prédicateur est donc sa parole, incarnée par le geste. Les prédicateurs constituent bien, « aux ordres de la Papauté, une armée du savoir »[22]. Ils sont comme « les compagnons d'armes de David qui remplissait la terre de ses exploits. Il leur incombe de réduire à néant ceux qui s'érigent contre la science de Dieu »[23].

Le Livre participe aussi souvent au combat contre le Mal : dans l'image de moralisation, Moïse le présente au peuple assemblé, alors que, dans l'image biblique, un soldat brandit une épée : la symétrie des attitudes est frappante.

Toutefois, lorsqu'il s'agit de tuer l'Antéchrist, la Divinité peut seule porter le coup fatal. Dans une scène de prédication, la main de Dieu, dans les nuées, lâche une pierre qui heurte la couronne de l'Antéchrist[24]. Or, cette pierre n'est représentée que pour figurer l'effet concret, terrible et définitif du geste. Aucune tension musculaire n'affecte le bras du Christ : la force du geste suffit... La forme triangulaire de la pierre évoque, en outre, l'action conjuguée de la Divinité et du prédicateur contre l'Antéchrist : chacun de ses coins est orienté vers l'un de ces personnages. Le prédicateur pointe l'index vers le Christ ; son geste est le relais du geste divin. Les gestuelles de la Divinité et du prédicateur sont donc fondamentalement de même nature : leur fonction dans l'image est active plus que symbolique.

19. *Ovide moralisé*, Rouen, bibliothèque municipale, Ms. 04, f. 126v.
20. *Bible moralisée*, Oxford, Bodleian, 270B, f. 144 (D1).
21. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 166, f. 138v.
22. G. DUBY : *Le temps des cathédrales, l'art et la société 980-1420*, Paris, Gallimard, 1987, p. 171.
23. HUMBERT DE ROMANS : *Traité de l'instruction des prédicateurs*. Vatican, typ. polyglotte, 1910, chap. 2, paragraphe 12 : « Des figures du prédicateur », p. 71-79.
24. *Bible moralisée*, Oxford, Bodleian, Ms. 270B, f. 112 (C2).

Geste et structure de l'image

Ainsi, les scènes de prédication du XIIIe siècle sont fortement structurées selon un rythme ternaire. Entre la Divinité, le prédicateur et les auditeurs, ce sont les gestes qui, par leurs orientations, définissent un certain nombre de grands axes.

Avant d'envisager l'image comme un espace régi par une structure déterminée, nous voudrions justifier une telle démarche. Dans la *Bible moralisée* FR.166 de la B.N. de Paris, les dernières images restent inachevées. Elles permettent ainsi de voir ce que les enlumineurs dessinaient en premier. Or, on peut observer des lignes tracées avec précision, découpant l'image en plusieurs zones distinctes. Celle-ci devient un espace où sont disposés les personnages en fonction de leurs relations mutuelles.

Au XIIIe siècle, une structure triangulaire domine les représentations. Le prédicateur pointe l'index vers la Divinité, au centre de la partie supérieure de l'image ; la Divinité pointe l'index vers les auditeurs ou les bénit — index et majeur tendus dans leur direction ; les fidèles montrent leur approbation en tournant la paume de leur main droite tendue vers l'orateur. Tel est le schéma récurrent dans les images du XIIIe siècle.

Il est à mettre en relation avec la partition ternaire que les arcades mettent en place. Celles-ci sont soutenues par des colonnes ornées de chapiteaux. Or, le nombre de ces colonnes correspond très rarement au nombre des arcades : le pilier absent, l'arcade tient toujours, même si elle est triangulaire[25] ! Cette anomalie révèle le caractère irréel de cette architecture. La fonction principale de ce décor réside plutôt dans le rythme qu'introduisent les arcades au sein de l'image. Les arcs de cercles délimitent des espaces par leur forme englobante. Les colonnes peuvent, par leur présence, marquer une limite de l'un à l'autre ou, au contraire, par leur absence, introduire une continuité entre les deux. Le plus souvent, les arcades sont au nombre de trois[26] ; la Divinité, les auditeurs et le prédicateur sont placés sous chacune d'entre elles ; le prédicateur est généralement au centre.

Au sein de cette architecture, les gestes jouent un rôle essentiel dans la mise en place de la structure. Certaines images en effet semblent être régies par un rythme binaire : seuls le prédicateur et les auditeurs sont présents. C'est alors l'index de l'orateur, pointé verticalement, qui rappelle la Divinité[27].

Parfois, ces relations triangulaires sont plus complexes : aux orientations données par les mains s'ajoutent d'autres directions, indiquées par un regard ou un objet. Ainsi, d'une part, l'index du prédicateur

25. *Bible moralisée* dite de Saint Louis, Tolède, chapitre de la cathédrale, f. 145b (B2).
26. Voir illustration ci-après : *Bible moralisée*, Paris, B.N., LAT. 11560, f. 22 (C2).
27. *Bible moralisée*, Paris, B.N., LAT. 11560, f. 45.

est pointé verticalement vers les nuées ; c'est aussi l'axe du centre du livre ouvert ; d'autre part, le Saint-Esprit, figuré par l'oiseau descend en diagonale vers un auditeur ; son bec touche la chevelure ; enfin, les regards du prédicateur et de l'auditeur se croisent, horizontalement[28].

Le prédicateur est le plus souvent au centre de ces relations : c'est vers lui que sont dirigés les divers axes ; il est l'enjeu de la scène, intermédiaire entre Dieu et le peuple de Dieu.

Vers une autonomie du prédicateur au début du XVe siècle

Dans les images du début du XVe siècle, le prédicateur semble se détacher de cette fonction de courroie de transmission du Verbe divin. Il devient un orateur à part entière.

Les Ordres Mendiants, très engagés dans l'activité de prédication du XIIIe au XVe siècle, dominent l'iconographie du début du XVe siècle. Le vêtement l'atteste, qui permet de reconnaître Franciscains et Dominicains : les premiers vêtus d'un habit marron fermé, les seconds d'une chape noire entrouverte sur un habit blanc.

Simultanément, le modèle christique tend à disparaître. Alors que Jésus-Christ prêchait dans presque trois scènes sur dix au XIIIe siècle, il n'est plus présent que dans une image sur dix au début du XVe siècle. Il n'est plus un modèle mental incontesté. La fonction du prédicateur ne consiste plus seulement en une simple transmission du message révélé.

La Divinité elle-même est de moins en moins présente : elle tend à disparaître dans les représentations figurées du prêche du début du XVe siècle. Elle n'apparaît plus que dans deux images sur dix — moitié moins souvent qu'au XIIIe siècle. En outre, sa présence est aussi moins rappelée par un geste du prédicateur. Mais le grand absent des images de prédication du début du XVe siècle, c'est le Livre : désormais, à peine plus de trois prédicateurs sur dix sont figurés livre en main.

Le relatif effacement du modèle christique est d'ailleurs tout à fait parallèle à la quasi-disparition du Livre. Au XIIIe siècle, le modèle du Christ prédicateur est celui de l'intermédiaire entre Dieu et le peuple de Dieu, tout comme le Livre est l'émanation de la Parole divine transmise aux fidèles.

Au XVe siècle, la prédication est de moins en moins une simple traduction de la parole divine. L'orateur est dès lors figuré en chaire, dans plus de la moitié des scènes. Dans l'iconographie, la chaire apparaît dans le courant du XIVe siècle[29] : les prédicateurs des *Ovides moralisés*, par exemple, sévissent souvent en chaire[30]. Or, dans la

28. *Bible moralisée*, Oxford, Bodleian, Ms. 270B, f. 47v (A2).

29. Voir illustration ci-après : *Bible latine* (XIVe siècle), Paris, bibliothèque Sainte-Geneviève, Ms. 21 : *Épîtres de saint Paul*, f. 228v.

30. Ainsi, dans l'*Ovide moralisé*, Ms. 5069 de l'Arsenal à Paris, f. 14.

réalité, ce mobilier apparaît dès le XIIIe siècle. Il y a donc un décalage d'un siècle environ entre l'apparition d'une réalité et sa transcription dans l'iconographie. Mais l'image mentale ne retarderait-elle pas toujours sur le réel ?

La chaire devient nettement le décor fonctionnel du prêche dans l'iconographie du début du XVe siècle. La plupart des chaires figurées sont très sobres. Ce qui intéresse l'enlumineur n'est pas le mobilier ecclésiastique mais bien plutôt sa fonction symbolique — car la chaire, c'est l'éloquence. Des titres d'ouvrages contemporains la donnent d'ailleurs comme métaphore de la prédication. Ainsi, dans *La chaire française au Moyen Age, spécialement au XIIIe siècle*[31], A. Lecoy de la Marche étudie « les origines de la chaire française »[32], c'est-à-dire l'origine de la prédication (l'homélie, la prédication apostolique, la rénovation du XIIe, etc.). Il n'évoque la chaire, mobilier ecclésiastique que dans sa seconde partie, en quelques lignes[33]. La chaire est donc, dans les textes, la métonymie de l'éloquence et de la prédication ; elle est, dans les images, son symbole. Il faut noter toutefois que le terme de « chaire » n'apparaît, à notre connaissance, ni dans les textes des *Bibles moralisées* du XIIIe et du début du XVe siècle, ni dans les *Artes praedicandi* de la fin du XIIe au XIVe siècle. Ainsi, Thomas Walleys, après 1349, nous décrit de mauvais prédicateurs qui, « si on ne les avait pas retenus », « se seraient précipités avec l'estrade *(pulpitum)* sur laquelle ils se tenaient »[34]. Le mot « chaire » *(cathedra)* n'apparaît à notre connaissance dans les textes qu'au XVIe siècle pour désigner la tribune élevée du haut de laquelle un ecclésiastique adresse aux fidèles ses enseignements. Au XIIIe, il désigne uniquement la tribune du maître. Par contre, dans les images, la chaire apparaît dès le XIVe siècle et elle y devient au début du XVe l'attribut du prédicateur.

Vers une gestuelle d'orateur

Parallèlement, la gestuelle du prédicateur devient plus complexe. Elle est de plus en plus variée : le prédicateur du XIIIe siècle tendait l'index de l'une de ses deux mains une fois sur deux ; celui du début

31. A. LECOY DE LA MARCHE : *La chaire française au Moyen Age, spécialement au XIIIe siècle*, Paris, 1886.

32. *Ibid.* 1re partie : « Les prédicateurs », 1) « Les origines de la chaire française », p. 3.

33. *Ibid.* 2e partie : « Les sermons ». 1) « Auditoires, temps et lieux des prédications », p. 205.

34. THOMAS WALLEYS : *De modo componendi sermones*, dans Th.-M. Charland : *Les Artes praedicandi. Contribution à la rhétorique du Moyen Age*, Paris, 1936. « *Vidi enim aliquos qui (...) ita motibus corporis se jactabant quod videbantur cum aliquo duellum'inisse (...) in tantum quod seipsos cum pulpito in quo stabant nisi alii succurissent praecipitassent* », p. 332, l. 19-23.

du XVe siècle ne s'exprime plus ainsi qu'une fois sur dix. Alors même qu'il ne tient plus le livre dans sa main gauche, le prédicateur peut mettre ses deux mains en rapport l'une avec l'autre : sa gestuelle se fait plus élaborée. Au XIIIe siècle, ses deux mains se touchaient l'une l'autre exceptionnellement ; au début du XVe siècle, c'est le cas une fois sur dix. Prêchant en chaire, l'orateur occupe cet espace dans des attitudes diverses. Il peut mener ses deux bras au-devant de l'auditoire, ou bien un seul. Le second cas est le plus fréquent : l'orateur s'appuie sur le rebord de la chaire avec un bras et s'avance, buste et autre bras, vers ses auditeurs. Il soutient le coude du bras droit avec la main gauche[35]. Lorsque le prédicateur met ses deux bras en avant hors de la chaire, ce sont ses deux mains qu'il met en rapport l'une avec l'autre. La gestuelle du prédicateur au début du XVe siècle devient une gestuelle didactique. L'orateur énumère ses propos ; il argumente. Le petit-doigt de sa main droite touche le pouce de sa main gauche[36] ; le petit doigt de chacune des mains touche l'autre[37] ; l'index et le majeur de la main gauche touchent les doigts repliés de la main droite[38] ; le pouce de la main gauche touche le majeur de la main droite[39], etc.

Le prédicateur veut aussi convaincre. Il fait alors un geste qui marque sa propre détermination et la force de son discours. Les quatre doigts tendus de sa main droite viennent heurter la paume de sa main gauche ouverte[40]. On retrouve ici, dans la main droite, un geste d'autorité — quatre doigts tendus et pouce replié, très marqué : c'est un geste de commandement et d'ordre que Jésus-Christ lui-même utilise très souvent ; Moïse commande ainsi aux Hébreux de « crier merci à Dieu »[41]. Le fait que les quatre doigts tendus touchent l'intérieur de la paume de la main gauche atteste du caractère démonstratif du geste. L'autorité s'allie à la valeur morale du sermon. Quand la paume de la main gauche touche le dos de la main droite[42], il faut se rendre à l'évidence de la démonstration : l'argument paraît irréfutable.

Ainsi, le discours et sa structure, tant codifiés dans les *Artes*, deviennent l'enjeu majeur du prêche.

Parallèlement, l'orateur s'adressant de plus en plus directement à ses auditeurs, la structure des scènes du début du XVe siècle devient exclusivement et réellement binaire. Le prédicateur fait un discours à des fidèles nombreux, souvent même à une foule. Le décor n'est

35. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 166, f. 19v (A2).
36. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 167, f. 53 (D2).
37. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 167, f. 116 (B2).
38. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 166, f. 17v. (C2).
39. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 166, f. 26v. (B2).
40. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 166, f. 11v (C2).
41. *Bible moralisée*, B.N.A., Vienne, Cod. 2554, f. 26 v. (D1).
42. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 167, f. 32v. (D2).

plus symbolique mais plutôt réaliste : le prêche se déroule dans un espace de plein-air. Du haut d'une chaire, l'orateur, sous un ciel bleu très homogène, s'adresse à une foule immense[43]. En outre, ses gestes sont désormais orientés vers les fidèles ; ils ne rappellent plus la Divinité par leur direction verticale. Le prédicateur est donc devenu un orateur autonome. L'éloquence : telle est dès lors la principale exigence de son « métier ».

On assiste donc, à travers l'iconographie du XIII^e au début du XV^e siècle, à une transformation dans la manière d'appréhender l'image du prédicateur : une fonction de courroie de transmission du Verbe divin fait place, au début du XV^e siècle, à une fonction d'orateur. Le statut de la parole de prédication a changé : de traduction de la Parole divine, elle est devenue éloquence au service de la Foi. Cette évolution ne participerait-elle pas de l'affirmation de l'oral, face à la domination croissante de l'écrit depuis le XIII^e siècle ?

43. *Bible moralisée*, Paris, B.N., FR. 166, f. 75v.. (D2) ou f. 98 (A2) ou f. 111v. (A2).

Au XIIIe siècle : le prédicateur, intercesseur de la Divinité auprès des fidèles

Le prédicateur enseigne à la Synanogue personnifiée la double nature du Christ, mi-homme, mi-dieu. Le Livre, émanation de la Parole divine, cache le chapiteau de la colonne, abolissant toute séparation entre le Christ et le prédicateur. Ainsi, ce dernier remplit une fonction de courroie de transmission du Verbe divin, en continuité avec le modèle christique.

Paris, B.N., *Bible moralisée* LAT. 11560, f. 22 (C2).

A partir du XIVᵉ siècle et au début du XVᵉ siècle : la prédication devient éloquence au service de la Foi

L'orateur, mettant ses deux mains en rapport, a une gestuelle plus élaborée. Il prêche désormais en chaire. Celle-ci, symbole de l'éloquence, remplace le Livre comme attribut du prédicateur.

Paris, bibliothèque Sainte-Geneviève, *Bible latine* (XIVᵉ siècle), Ms. 21, Épîtres de saint Paul, f. 228v.

Alain BOUREAU

LE CALICE DE SAINT DONAT
LÉGENDE, AUTORITÉ ET ARGUMENT
DANS LA CONTROVERSE HUSSITE (1414-1415)

La révolution hussite présente un intérêt très grand pour l'historien : répétition générale de la Réforme ou point extrême de la dissension religieuse médiévale, elle constitue un champ ouvert de possibilités historiques, saisissables dans leur réalisation partielle, inaboutie, ou balbutiante. La controverse théologique apparaît dans une clarté plus vive qu'au temps de la Réforme, car elle utilise des matériaux assez bien connus du médiéviste, sans l'interférence de l'humanisme du XVI[e] siècle, dans un champ encore bien clos.

Je voudrais examiner l'utilisation argumentative d'un épisode légendaire emprunté à la *Légende dorée* lors du débat qui opposa, en 1414-1416, le théologien hussite Jacobellus de Stribro et son adversaire orthodoxe Andreas de Brod[1]. Il s'agit de comprendre la force persuasive du matériau légendaire par rapport à celle des autorités et des raisons. J'ai proposé ailleurs[2] de considérer qu'au Moyen Age, la vérité doctrinale s'établit selon un régime gradué, de vaste ampleur et de faible intensité : on croit plus ou moins à la vérité d'un élément selon la nature de sa source et selon la fonction de son emploi. Dans cette double échelle de véridiction, la légende se situe dans des zones assez basses (bien au-dessous de l'Écriture et des écrits des Pères, pour la nature de la source, bien au-dessous des textes à emploi liturgique, pour l'usage courant de la légende). Le débat de 1414 nous donne l'occasion d'éprouver ce modèle, dans des circonstances particulièrement dramatiques. Mais il convient de rappeler très sommairement les enjeux de ce débat.

1. L'utilisation de VORAGINE dans la controverse a été relevé par A. Vidmanova, « La branche de la Légende dorée », dans B. Dunn Lardeau, *Legenda aurea. Sept siècles de diffusion*, Montréal, Paris, 1986, p. 291-298.
2. A. BOUREAU, *La papesse Jeanne*, Paris, 1988, p. 145-151.

En 1414, Jacobellus de Stribro écrit un petit traité, *Pius Jesus*[3], qui lance l'idée de la communion sous les deux espèces ; il est possible qu'il ait déjà pris cette position dans les mois précédents, dans ses sermons sur l'Évangile *(Evangelni Postila)* de 1413-1414[4], mais la nouveauté n'en demeure pas moins forte et énigmatique : Jean Hus, absent de Prague à ce moment, n'a apparemment eu aucune part à cette élaboration et alors que la plupart des thèmes réformateurs se diffusent continûment à la fin du XIVe siècle et au début du XVe siècle, on ne peut trouver aucune trace de la doctrine de la nécessaire communion sous les deux espèces ni chez le grand prédécesseur anglais Wyclif, ni chez les maîtres de Jacobellus, Mathias de Janov ou Nicolas de Dresde. Aucune revendication des fidèles n'a laissé de trace d'une pression dans le sens de l'utraquisme avant 1414. Tout se passe comme si le traité *Pius Jesus* créait, par sa propre discursivité, un objet essentiel à la constitution de la révolution hussite ; on voit donc que l'argumentation de Jacobellus pose les questions capitales du rôle du discours et des mentalités ; de leur causalité autonome dans le changement historique.

En effet, la revendication de la communion sous les deux espèces pour les laïcs a une part essentielle dans le développement du hussitisme ; en 1419, elle constitue le premier des Quatre articles qui forment la charte du mouvement hussite ; les négociations de 1420, après la victoire des armées hussites à Vitkov échouent sur le seul problème du calice ; la communion sous les deux espèces donne son emblème — le calice — et ses noms au mouvement (utraquiste, de « sub utraque specie », calixtin, dérivé du mot calice).

Donc, comme le dit fortement Paul de Vooght : « C'est le calice qui a fait le hussitisme et c'est Jacobellus l'"auteur" du calice[5]. » La formule peut paraître dangereuse si l'on ne tient pas compte des guillemets : comment imputer à un individu isolé une innovation aussi importante ? Elle a l'avantage de poser la question de la cause efficiente de la mutation, qui n'est pas résolue par l'observation des effets sociaux : il n'est guère contestable que la communion des laïcs sous les deux espèces eut pour conséquence de briser le monopole liturgique des clercs et entrait dans une stratégie globale de contestation de l'Église romaine. Mais l'invention tactique reste à découvrir. L'étude de l'argumentation peut y aider.

La virulence hussite s'attaque ici moins à un dogme qu'à une habitude liturgique ; la communion sous la seule espèce du pain, à l'exclusion du vin, réservé au prêtre officiant, s'est installée lentement et ne s'est fixée qu'au XIIIe siècle ; l'Église ne légifère en la matière

3. Ce traité est resté inédit ; on en connaît un seul manuscrit : Leipzig, Bibl. Univ. 766, f°208v-211v. Sur Jacobellus, voir le bel ouvrage de P. DE VOOGHT, *Jacobellus de Stribro (+ 1429), premier théologien du hussitisme*, Louvain, 1972.

4. P. DE VOOGHT, *op. cit.*, p. 123.

5. *Ibid.*, p. 123.

qu'au XVe siècle, au concile de Constance, précisément en réponse aux hussites[6]. Cette habitude ne paraît correspondre, dans ses causes, qu'à un souci de préservation des espèces consacrées : le risque de profanation naturelle ou accidentelle du vin non consommé semblait plus grand que pour le pain. D'autres facteurs ont pu jouer, à des niveaux et des degrés divers : on a déjà mentionné la possibilité d'une explication sociale (produire de la différence pour renforcer la hiérarchie) ; la théologie de la transsubstantiation, élaborée par Thomas d'Aquin et Bonaventure, en proclamant la « conversion » totale[7], sans reste, de la substance avait besoin d'éliminer les traces les plus matérielles du sacrifice : or le vin ne pouvait subir la réduction extrême de l'hostie ; la condamnation, par Innocent III, d'une forme très répandue de communion, l'« intinctio », où les fragments du pain étaient mêlés à du vin consacré étendu de vin ou d'eau profanes a pu inciter à la précaution dans l'usage du vin. Quoi qu'il en soit, la communion sous une seule espèce n'engage pas très profondément l'Église : même après le durcissement des Réformes, le concile de Trente se contente de proclamer en sa session 21 que « l'on ne peut douter que la communion sous l'une des espèces ne suffise au salut » ; le concile déclare suivre « le jugement et l'habitude de l'Église elle-même »[8].

Jacobellus attaque donc un maillon assez faible de la chaîne ecclésiale, ce qui lui donne une grande liberté dans le choix de ses arguments. Le traité *Pius Jesus* se présente comme une compilation de textes, d'autorités, reliés par un commentaire rapide, suivant en cela le modèle classique de la question, amputée toutefois des arguments contraires à la thèse soutenue. Jacobellus cite d'abord l'Évangile (Jean V, 53-56, Matthieu, XXVI, 27, Paul, I Corinthiens XI, 23-27), qui associe le pain et le vin. Puis vient la parole patristique de saint Cyprien, qui permet d'expliquer et de condamner l'« oubli » du texte évangélique : « S'il est vrai que le Christ seul doit être écouté, nous ne devons pas accorder notre attention à ce qu'un tel ou un tel a estimé devoir faire avant nous, mais bien à ce que le Christ qui est au-dessus de tous, a fait le premier »[9]. Ensuite, Jacobellus produit des témoignages sur la pratique de la communion sous les deux espèces : le premier, d'ordre juridique, sort du *Décret* de Gratien : c'est le décret *Comperimus* du pape Gélase II (fin du Ve siècle), qui condamne l'abandon de la communion sous l'espèce du vin ; des extraits d'Ambroise, Augustin, Bernard, Grégoire le Grand, Jérôme, Thomas d'Aquin, Guillaume de Montlaudun[10] et Albert le Grand fournissent

6. E. Dublanchy, article « Communion eucharistique (sous les deux espèces) », dans le *Dictionnaire de Théologie catholique*, III, 1, Paris, 1923, col. 552-572.
7. Voir D. Burr, *Eucharistic Presence and Conversion in late 13th century Franciscan Thought,* Philadelphie, 1984..
8. E. Dublanchy, art. cit., col. 553.
9. *Pius Jesus*, f° 209r.
10. P. de Vooght mentionne par erreur Guillaume de Laon ; il s'agit du canoniste du XIVe siècle Guillaume de Montlaudun, dont on parlera plus loin.

un large éventail d'autorités théologiques. On ne s'étonnera pas d'un tel assemblage : jusqu'au XIIIe siècle, la question des deux espèces n'a aucune pertinence et chaque évocation de l'eucharistie, fondamentalement neutre quant au débat utraquiste, peut passer pour la justification d'une pratique, si l'on glisse de la théologie à la liturgie. L'enrôlement de Thomas et d'Albert le Grand, auteurs parfaitement orthodoxes en cette matière, procède d'une ellipse du contexte, courante dans le raisonnement religieux du Moyen Age classique. Ainsi, Andreas de Brod, dans sa réponse de 1415, n'aura aucune peine à montrer que la décrétale de Gélase II s'adresse probablement à des évêques ou à des prêtres, non à des laïcs.

Mais à cet arsenal assez classique, Jacobellus ajoute un ingrédient bien remarquable : après avoir cité Albert le Grand, il invoque la légende de saint Donat, telle qu'elle apparaît dans le « Passional », titre qui désignait, en Bohême, la *Légende dorée* de Jacques de Voragine ; voici l'extrait qu'il rapporte : « Un jour, alors qu'on célébrait la messe, que le peuple communiait et que le diacre tendait aux fidèles qui communiaient le sang du Christ, tout d'un coup sous le choc provoqué par une irruption des païens, le diacre tomba et brisa le saint calice. Comme le peuple et lui-même se lamentaient de cet accident, Donat rassembla les morceaux du calice et par ses prières lui redonna sa forme primitive[11]. »

La légende de saint Donat, évêque d'Arezzo, pieux compagnon d'étude de l'impie Julien l'Apostat, qui aurait subi le martyre le 7 août 362, fut d'abord connue par une biographie ancienne, qui aurait été écrite par son successeur Séverin, à la fin du IVe siècle. L'épisode du calice, en tout cas, jouissait d'une célébrité ancienne, puisque Grégoire le Grand, dans ses *Dialogues*, y fait allusion comme à un fait bien connu ; évoquant un miracle opéré par le vénérable Nonnosus, abbé du mont Socrate, il écrit : « pour la lampe réparée, [il renouvela] le prodige de Donat qui rendit un calice brisé à son intégrité première »[12]. Pierre Damien, au XIe siècle consacra à l'épisode un sermon et des hymnes[13]. Le calice devint l'attribut de Donat, fréquemment reproduit dans l'iconographie.

Dans l'argumentation de Jacobellus, la légende, qui apporte un témoignage clair de la pratique de la communion sous les deux espèces, intervient donc en fin de démonstration, avec un degré moindre d'autorité que les Évangiles et que les textes des Pères et des théologiens, mais dans une continuité complète. La démonstration commence et se termine par l'évocation du sacrifice, celui qu'opère Jésus, celui que perpétue Donat. Le légendier de Jacques de Voragine semble totalement intégré à la culture de Jacobellus — et à celle de l'Église en

11. *Pius Jesus*, f° 210r.

12. GRÉGOIRE, *Dialogues*, éd. et trad. d'A. de Vogüé et P. Antin, tome II, Paris, 1979, p. 69.

13. *Patrologie latine*, tome 144, col. 706 et tome 145, col. 953-954.

général —, qui tout en citant le texte de la *Légende dorée*, n'en mentionne pas l'auteur : le « Passionnal », par son usage, ne diffère guère du *Décret* ou du *Missel*. En fait, la véritable autorité n'est pas Voragine, mais Donat lui-même : le millénaire qui sépare le saint de son hagiographe ne pose aucun problème à Jacobellus, théologien d'une très grande érudition, qui aurait pu sans peine trouver, dans la liturgie, ou chez Grégoire une source plus vénérable ; il ne songe pas non plus à tirer parti de l'ancienneté de l'épisode évoqué : il suffit que les saints corroborent les témoignages du Seigneur et de ses docteurs. On pourrait donc nuancer l'hypothèse d'une échelle de véridiction des textes médiévaux, en notant qu'une longue manipulation du légendier, depuis la fin du XIII[e] siècle, l'avait intégré parmi les matériaux prestigieux de la patrologie et de la théologie. Mais il faut corriger cette vue en examinant la réponse d'Andreas de Brod, telle qu'elle nous est parvenue dans son traité *De sumptione venerabilis pretiosique corporis ac sanguinis Domini nostri Jesu Christi*[14].

Andreas de Brod rétablit une hiérarchie des autorités selon leur source. L'Évangile et les textes patristiques demeurent les seuls textes irréfutables ; la réplique d'Andreas porte donc sur leur interprétation : la lecture de Jacobellus procède de la lettre qui tue ; la présentation christique de la communion doit se comprendre dans un sens spirituel. Les propos des théologiens plus récents, ou le décret de Gélase II sont placés dans un contexte qui contrevient à l'utilisation qu'en fait Jacobellus. Mais dans la suite de son traité, Andreas développe une autre argumentation qui manifeste clairement le principe de l'échelle des sources : les décisions de l'Église ne sont contradictoires que si on lui refuse le droit au changement, à l'adaptation. Le droit canon lui-même manifeste la part humaine de l'Église ; et Andreas montre bien que l'apparent respect de Jacobellus pour l'ensemble des sources cléricales masque un sentiment vif de la hiérarchie des autorités authentiques : « Après cela l'adversaire [Jacobellus, ainsi désigné tout au long du traité] recourt au Décret. Je me souviens avoir entendu de sa bouche et de celle des compagnons de son parti de tels propos : "Qu'est-ce que le Décret ? Une tradition humaine ! Que sont les lettres décrétales ? Le vrai masque du pape ! »[15]. Lorsqu'il en vient au texte de Guillaume de Montlaudun, Andreas montre qu'on touche là des sources de très faible poids ; pourtant Guillaume n'est pas un mince personnage, même si l'on a un peu oublié ce canoniste important du début du XIV[e] siècle, abbé clunisien de Lézat, auteur de deux volumes de gloses sur le *Sexte* de Boniface VIII et les *Extravagantes* de Jean XXII. Jacobellus avait utilisé un fragment du *Sacramentale* de Guillaume, ouvrage très original qui constitue une sorte de manuel théologique sur les sacrements à l'usage des canonistes. Guillaume avait

14. Le texte d'ANDREAS a été publié par J. Kadlec, dans *Studien und Texte zum Leben und Wirken des Prager Magisters Andreas von Brod*, Münster, 1982, p. 167-223.
15. ANDREAS, *éd. cit.*, p. 183.

constaté que les canonistes avaient de graves lacunes en théologie, en une période où le développement du droit tendait à séparer les savoirs. Le fragment cité faisait bien apparaître cette conjonction de la théologie et d'un juridisme soucieux des cas particuliers : « en recevant le corps [le fidèle] en reçoit la vérité entière, mais non le sacrement entier ; c'est pourquoi, dans de nombreux endroits, on communie avec le pain et le vin, c'est-à-dire avec la totalité du sacrement ». Le commentaire d'Andreas, cinglant, manifeste la conscience des rangs dans l'Église : « Les mots de ce docteur ne modifient pas le rite de l'Église. Car les mots du docteur ne font pas le droit. Si pourtant il a observé ce fait dans quelques endroits, je l'ignore, mais je ne suis pas tenu de croire en un quelconque docteur, car, hélas, beaucoup de ses semblables ont erré[16]. » Le traitement de l'épisode légendaire ne paraît pas beaucoup plus favorable : Andreas commence par opposer au prétendu respect de Jacobellus pour la légende, son attitude fort différente à propos des légendes de sainte Catherine et de sainte Marguerite. Puis il entreprend de détruire l'authenticité de l'épisode, en faisant apparaître son invraisemblance par une véritable critique interne : « Si ce calice avait été d'or, d'argent, de cuivre, d'étain, de fer, ou de plomb, comment aurait-il pu se briser en morceaux par l'effet de la simple chute du diacre ? Et s'il avait été de verre ou d'argile, qu'était-il besoin d'implorer un miracle, puisque, dans ces pays, on trouvait des vases de verre ou de terre cuite en grande abondance ? N'aurait-il pas été meilleur de demander que le sang du Christ, répandu par terre, à ce qui est dit, fût conservé et à nouveau offert à la communion des fidèles ? ». Enfin, même si l'on admettait la réalité de cet épisode, il faudrait comprendre que « Dieu au temps de Donat a permis que le calice fût brisé, afin que le peuple n'ait pas accès à ce à quoi il ne devait pas avoir accès »[17].

La réponse de Jacobellus à Andreas, en août 1415, le traité *De communione plebis sub utraque specie contra Brodum*[18] abandonna la fausse révérence envers les légendes ; la logique hussite les incluait dans la tradition humaine, comme l'avait montré Andreas de Brod en signalant les contradictions de son adversaire. Jacobellus doit proclamer : « Je conseille aux fidèles de ne pas s'attacher davantage à ces légendes des Passionnals plus qu'à la solide loi de Dieu suprême, qui est tout à fait nécessaire et suffisante au salut ». La légende de Donat fait exception parce que Grégoire le Grand l'a intégrée dans ses *Dialogues*. Par cette modulation, Jacobellus retrouvait exactement le principe véridictionnel de l'Église romaine.

La puissance du système chrétien de vérité se refermait par Jacobellus : comme Luther, un siècle plus tard, il prétendait retrouver la

16. *Ibid.*, p. 187.
17. *Ibid.*, p. 195-196.
18. Édité par J. von der Hardt, *Magnum oecumenicum Constantiense concilium...*, tome III, Francfort, 1697-1700, pp. 416-584.

vérité chrétienne à sa source première, l'Évangile ; mais à l'inverse de lui, il demeurait prisonnier de l'univers de croyance clérical, qui, par le jeu des hiérarchies et des successivités de sources, pouvait intégrer tout écart ; il appartenait à Luther de sortir de cet univers en posant une limite chronologique externe à la recevabilité du discours de l'Église, qui cessait de transmettre la doctrine à partir de la donation de Constantin. Mais en même temps, on peut mieux comprendre l'insistance sur le calice, qui demeurera le dernier point de résistance hussite, et la logique qui conduit au *Pius Jesus :* lorsque Jacobellus, sous l'influence de Wyclif (à qui il s'oppose pourtant dans le domaine de la transsubstantiation, dogme auquel il adhère), écrit en 1406 un traité sur la rémanence du pain et du vin après la consécration, il montre que la croyance en la disparition des substances matérielles tient à un mauvais usage du langage ; elles ne sont plus « rien » au regard de Jésus ; elles ne sont pas « rien » comme réalités concrètes. Plus loin, dans de vertigineuses analyses logico-grammaticales du « hoc » et du « hic » christiques (« hoc est corpus... hic est calix »), il affirme la nécessité de passer au-delà du langage et de constater que le pain et le vin sont là, sur la table ; par sa protestation, il veut faire saisir la nature profondément discursive de la cohésion de l'Église ; contre elle, il affirme le caractère référentiel de l'Évangile ; à la table du Seigneur, il faut manger et boire, en silence.

Denis HÜE

RHÉTORIQUE ET TESTAMENTS : FORMES ANTÉRIEURES DE L'UTOPIE ?

1re Partie

Les questions qui se posent à qui s'aventure à parler d'utopie au Moyen Age sont multiples et embarrassantes ; en effet, il importe tout particulièrement de déterminer à la fois l'objet et la finalité du discours considéré comme utopique, et de légitimer cette appellation, qui ne peut être qu'anachronique.

Dès que, de nom propre, le mot devient lieu commun, il est facile d'explorer les significations, d'inventorier les différences, de tracer une dynamique de ce qui existe et vit. Mais il est à craindre que chaque approche de l'Utopie au Moyen Age commence par une déclaration d'intention, une définition qui va présenter comme utopiques les textes mêmes sur lesquels on a envie de parler ; non qu'ils ne le soient, sous un certain point de vue ; mais le sont-ils vraiment, jusqu'à quel point, et ne le sont-ils qu'eux seuls ? On le voit, la situation est pour le moins complexe. Mais elle trouve sa justification dans deux convictions auxquelles je m'attache.

La première est que l'œuvre fondatrice de ce concept même d'Utopie, aussi moderne et novatrice qu'elle soit, tire sa substance du temps même de Thomas More, de cette Renaissance qui est encore nourrie du Moyen Age européen, et qui n'a pas songé à le renier ; par conséquent, étudier dans des textes qui ne sont antérieurs que de quelques décades à l'Utopie ce qui la préfigure n'est pas illégitime. L'œuvre elle-même de More, il ne faut pas l'oublier, se situe comme une réponse, un écho à celle d'Erasme. Et qui peut nier que l'*Éloge de la Folie* s'inscrive dans la perspective médiévale du Sermon Burlesque même si cette perspective est dépassée et transformée ?

Par ailleurs — et c'est ma deuxième conviction — autant que projet politique, l'œuvre de Thomas More est une œuvre de discours. Le lieu de nulle part est aussi un lieu rhétorique. Espace du discours où s'articulait, le temps d'un songe, par la parole du poète, un autre univers régi par la raison ou la dialectique. Explorer ici, parmi des

textes qui n'offrent pas forcément l'image d'un monde idéal, des textes qui parlent de lui, le dénoncent et en rêvent, d'autres modalités, paraît être nécessaire et fructueux, autant pour une certaine compréhension de l'utopie que pour une certaine approche des textes eux-mêmes.

Aires de l'utopie médiévale

Je ne définirai pas ici ce que j'entends par une utopie médiévale, à supposer que l'on puisse entendre quelque chose de ce nom. Je me contenterai de parler de textes qui me semblent, d'une certaine façon, décrire un monde, et peut-être, d'une autre façon, en proposer un nouveau. Toutefois, il faut préciser ici dans quelle direction va s'orienter cette prospection : c'est en référence au texte de More que je vais essayer de me situer.

André Prévost, dans sa magistrale édition de l'*Utopie*, distingue régulièrement trois étapes idéales de la démarche utopique : la « dystopie » est d'abord, grossièrement, l'inventaire de ce qui, trop réel, est condamnable ; ensuite se propose le modèle utopien ; modèle qui a la double caractéristique de présenter, certes, un monde idéal, mais surtout de ne présenter qu'un seul modèle de synthèse : les enseignements positifs qu'Hythlodée présente tout au long de la première partie du texte vont se retrouver réunsis dans la seule image de l'Utopie. Dernière étape, importante, et que se contente d'esquisser More : le passage de l'Utopie à l'Eutopie. Emblématiquement, on le trouve annoncé dès le sizain d'Anémolius, en ouverture du texte :

> « Eutopia merito, sum vocanda nomine. (Eutopie, à bon droit, c'est le nom qu'on me doit)[1] »

Je ne peux que reprendre ici les paroles d'A. Prévost :

> « Telle est la mutation du chef d'œuvre laborieusement construit. D'abord, *Sophia*, deuxième panneau d'un diptyque dont le premier était la *Moria*, il devient ensuite un *corpus* de notes dont la composition prendra la forme du *Discours*. Mis sur les lèvres de Hythlodée, ce discours devient la *Nusquama*. Incorporée un débat tragique, la *Nusquama* prend le nom de *Utopia*, la réalité d'un ailleurs insaisissable. Il restait à More à dévoiler l'intention ultime de son œuvre : mettre la communauté humaine sur la voie du salut ; son œuvre devient alors l'*Eutopia*[2]. »

1. André PRÉVOST, *L'Utopie de Thomas More*, présentation, texte, traduction et notes, Mame, 1978, pp. 330-331.
2. *Id.*, p. 82.

Travailler sur l'Utopie donc, dans sa période préliminaire, pour tenter de montrer ce qui l'annonce, ce sera aussi intégrer, dans son domaine de référence, l'*Eloge de la Folie*, et le savant usage que fait Erasme de la subversion populaire d'un genre savant.

On voit que de cette démarche que More a su mener à son terme en diverses étapes, il n'est pas possible d'espérer que nous retrouverons la totalité dans nos textes. Mais que des facettes apparaissent, qui montrent comment s'élaborent, progressivement, des formes et des attitudes de langue et de formulation permettant ensuite l'élaboration de l'utopie, c'est ce que nous efforcerons de montrer. La forme, la formulation : ce travail va être, plus qu'idéologique, un travail de littéraire, s'interrogeant sur la rhétorique, l'expression, certaines modalités du discours ; rien d'autre en somme que ce que l'on annonçait.

Rhétoriques

Les textes que nous allons aborder appartiennent généralement au XVe siècle, et au début du XVIe siècle, période au cours de laquelle des poètes aujourd'hui encore méconnus ont fait preuve de virtuosité et d'une maîtrise technique étonnantes. Cette virtuosité peut, jusqu'à un certain point, être le refuge, le lieu d'un discours à la fois dénonciateur et novateur, dont il nous reste à voir en quoi il peut annoncer un discours de type utopique.

Parmi les genres littéraires particulièrement fréquentés à la fin du Moyen Age, certains semblent propices à un propos de type utopique ; nous verrons ce qu'il en est.

On a eu l'occasion déjà de parler des textes allégoriques, qui encombrent la production littéraire et poétique de la fin du Moyen Age, comme de lieux de représentation d'un enjeu que l'on pourrait qualifier d'utopique. Lieu fictif, qui s'inscrit dans le songe du poète, où vont débattre, bien sûr sous une forme oratoire spécifique du mode de pensée du temps, à proprement parler dialectique, les entités, les personnifications allégoriques. Mais il est certain que si l'on peut lire à ce niveau une utopie, proposer une certaine approche idéale du monde, c'est dans le cadre plus vaste du discours que ceci prend lieu. Discours articulé, formé selon des règles subverties aussi souvent que formulées.

Lieux du discours

C'est ici qu'il faut prendre en compte ce que sont nos Rhétoriqueurs. Poètes de cour, on les trouve le plus souvent dans les cours princières de Bourgogne, de Savoie, de Bretagne essentiellement. D'autres cours princières, celles de Charles d'Orléans, ou de René d'Anjou, ont su développer une poésie lyrique et courtoise plus facile

d'accès, mais sans doute moins représentative des courants poétiques du temps. Ils se caractérisent par une poésie de louange, encomiastique systématiquement, dévouée complètement au prince et à sa famille. Prenant part aux fêtes, aux événements marquants, le poète taille sa plume pour invectiver les ennemis de son prince, chanter dans des chroniques ses exploits et rêver, à sa mort, une apothéose telle qu'il sera embauché à nouveau par le prince héritier.

Le poète est-il sincère, il n'importe pas vraiment de le savoir : le discours est fastueux, acerbe aux ennemis du prince, la louange est si énorme qu'elle ne peut qu'emporter la conviction.

Signe extérieur de richesse, le poète devra par conséquent montrer, dans sa langue, l'opulence de la maison princière, et sa qualité propre : poète rare, donc cher, il doit à chaque instant faire preuve de sa rareté et de son exceptionnel talent. D'où une recherche constante de prouesses de langue et d'exploits rhétoriques. C'est à présent que nous devons nous poser la question : ces textes sont-ils seulement des exploits rhétoriques ? Sont-ils univoques ? dans cet écart important qui nous sépare du degré zéro de l'écriture, n'y-a-t-il pas place à la dénonciation d'un monde tel qu'il est, à la rêverie d'un monde tel qu'il pourrait être ? le texte ne peut-il, par sa structure rhétorique elle-même, être représentatif d'un univers, d'une pensée précise ?

Deux exemples, parallèles, peuvent faire comprendre mon propos ; tout d'abord, l'*Oraison à trente deux manières* de Meschinot ; ensuite le *Huitain alphabétique* de Destrées.

Oraison à trente deux manières : une litanie à la Vierge, tout simplement ; mais qui par le jeu des rimes intérieures devient un dédale où la lecture peut s'orienter indéfiniment.

« D'honneur sentier, confort seur et parfaict,
Ruby chieris, saphir tresprecieulx,
Cueur doux et chier, support bon en tout faict,
Infini pris, plaisir melodieux
Esjouy ris, souvenir gracieux,
Dame de sens, mere de Dieu tresnecte,
Apuy rassis, desir humble joyeux,
M'ame deffens, treschiere pucelette[3]. »

Meschinot pensait à trente-deux lectures possibles. Depuis Jacques Roubaud, on sait que l'on peut arriver au nombre effarant de 3 548 944 lectures différentes[4].

Mais ces lectures, que l'on y prenne garde, ne visent pas à proposer un sens nouveau au texte. D'une rime à l'autre, ce que l'on

3. Ms B.M. Tours 905, f° 90 v°.
4. J. Roubaud, in *Change de forme, biologie et prosodie*, 10/18, 1975, p. 209.

fait, c'est une exploration en spirale, une recherche en sur place qui s'apparente exactement aux labyrinthes que l'on dessinait dans les cathédrales : démarche d'approfondissement et d'aventure mystique, figure du pèlerinage en Terre Sainte, cette lente involution vers le centre vise en fait à explorer le cosmos et à lui donner sens.

Immobile, le lecteur se trouve ainsi au centre d'un rayonnement de prières « en puissance », que la seule prononciation suffit à invoquer : lire ce poème, dire cette prière, c'est très exactement prononcer, d'un coup, toutes les prières mariales, s'inscrire dans une sorte d'éternité de la contemplation qui prélude à l'espérance du Salut.

La démarche de Destrées est assez proche de celle de Meschinot ; pourtant il est peu probable que l'un ait connu l'autre. Ici, ce n'est pas la multiplicité des lectures qui va être l'enjeu du poème, même si l'on arrive à un score assez honorable : c'est ce projet de suivre l'ordre alphabétique : cette fois-ci, c'est par l'écriture même que le poète va, virtuellement, explorer la totalité du monde. Maîtriser l'ordre alphabétique, les lettres ainsi disposées, c'est à la fois suivre l'ordre divin (l'ordre alphabétique est celui du Christ qui est à la fois l'A et l'Ω, Ap, 1, 8) et inclure dans ces quelques vers la totalité de toutes les prières et du savoir du monde.

> « **A**dmirable **B**eauté **C**elicque,
> **D**ivine **E**t **F**erveur **G**lorieuse,
> **H**onneste, **J**uste, **K**atholicque,
> **L**uciferant, **M**iraculeuse,
> **N**ette, **O**dorable, **P**receuse,
> **Q**uerant **R**efuge **S**uportable,
> **T**ousjours **V**ierge **X**pristicoleuse,
> **Y**mne **Z**elable et **ꝯ** fortable[5]. »

Le texte est donc ici, on le devine, porteur d'autre chose que son sens manifeste. Le poète va jouer, sciemment, sur toutes sortes de procédés pour voiler et dévoiler au besoin une signification nouvelle, jouant sur l'hypotexte, l'intertexte et le paragramme.

Peut-être discerne-t-on mieux maintenant quels enjeux peut développer une telle conception de l'écriture ; rien ici d'utopique ? ce n'est pas si évident ; considérons la mise en place, en lieu, d'une nouvelle dimension du texte, dont on va voir qu'elle n'est pas seulement remplie par des préoccupations religieuses.

Surtout, n'oublions pas que parmi les premières choses qui frappèrent le regard du lecteur de Thomas More, après les lettres, emblématiques préfaces d'Erasme et de Guillaume Budé, figurent un sizain d'Anemolius, et surtout un texte en utopien, nouvelle langue, nouvel alphabet.

5. Cité in P. ZUMTHOR, *Anthologie des grands rhétoriqueurs*, 10/18, 1978, p. 209.

Préliminaire à toute expression, l'écriture en tant que telle, c'est-à-dire tout d'abord l'inventaire des lettres, figure comme une recherche commune à la fin du Moyen Age, que chacun s'efforcera d'accomplir. De là, l'appropriation par chacun des méthodes d'exégèse utilisées depuis Isidore de Séville. Le nom des Français, chez le francophone Molinet vient des Ferochois, des féroces ; on trouve dans le nom de Maximilien ceux de Maxime, de Maximin, et de Maximien : triple patronnage qui montre la grande sainteté de l'homme. Se baptisant dans son poème allégorique, Meschinot le dépressif devient le Banny de Liesse.

Les mots et les choses

Tout, chez nos poètes, passe par une idéale cohérence de la chose et du mot. Rêverie utopique que renforce dans le poème allégorique le nom des protagonistes : Raison est effectivement raisonnable, Justice est effectivement juste. Cette association du mot à la chose ira plus loin ; chantant les louanges de Marguerite et de Philibert son époux, Destrées tisse leurs noms dans une croix qui exalte ensemble leur noblesse, leur piété et leur amour. L'acrostiche devient plus que signature, contrepoint du texte. Meschinot utilise, dans un de ses poèmes, l'*Ave Maria* en acrostiche, redoublant dans le texte la louange qui le suscite ; Pierre de Compiègne, dans une ballade à triple lecture, propose BIAUTE, CLARTE, HONNEUR, RICHESSE ET PRYS[6].

Cette attention à la forme, à la langue, se retrouvera dans la plupart des textes du temps. Plus qu'à d'autres époques encore, le choix d'une forme, d'un genre littéraire est significatif du propos, du dessein d'un écrivain ; mieux, il semble que, simultanément, les modèles d'écriture se trouvent, se proposent partout, transposés : le jeu d'échecs, les lunettes, etc. Mais, plus simplement, les genres relevant strictement de la parole seront privilégiés. Martial d'Auvergne composera, à la louange de la Vierge, des *Matines poétiques*, dans lesquelles il reprendra soigneusement les étapes des leçons chantées dans les couvents ; on lui doit aussi des *Vigiles de Charles VII*, des *Arrêts d'Amour*...

Ce qu'il me paraît important de noter ici, c'est l'adéquation idéale que poursuivent certains poètes de la forme et du fond. Chaque type de discours devient codifié selon sa typologie comme sa finalité. D'André le Chapelain à Pierre Fabri, la parole amoureuse, la correspondance même sont caractérisées, selon la matière du discours comme selon la condition des interlocuteurs. Nos poètes poursuivent, chacun à sa façon, une sorte de rêve classique de la forme exacte qui corres-

6. E. Langlois, *Recueil d'arts de seconde rhétorique*, Paris, 1902, p. 100.

pondrait, essentiellement, à la teneur du discours comme à ceux qui l'entourent. Espoir qui est à sa façon bien proche de celui de La Bruyère ou de Boileau et qui, avec la Langue Naturelle, est une des utopies de la République des Lettres.

Détournements des sentiers

Mais un autre élément est à prendre en compte, qui va contredire l'utopie, le bonheur de l'écriture. En même temps que se rêve une parfaite adéquation de la langue à la chose, s'explorent, méthodiquement, toutes les impasses, les dérapages, les dysfonctionnements de cette langue. C'est le procédé burlesque, celui de l'anecdote et de l'invention scatologique, auquel rien n'échappe. Molinet va être le champion, dans l'inventivité comme dans l'obscénité, de cette dérision de la langue. Surtout, alors que l'on peut souvent deviner, chez Chastellain, Meschinot ou Destrées, un projet moral, une recherche et une exigence qui nous restent compréhensibles, lui seul ose dépasser les normes, briser les habitudes. S'il énumère les nombres, moins mystique en cela que nos poètes religieux de tout à l'heure, cela va être dans un dizain grossier, dans lequel il mêlera le français et le latin ; ce qui était proche plus haut de la glossolalie devient le brouillement des langues :

« Unum, duo,	Ung homme est pendu au gibet,
tres,	Me dict un tres ort quolibet.
quatuor, quinque,	Qu'as tu ores, quoquin, questis,
sex,	Qui les brayes secs n'as tous dis,
septem,	Car foire au cul as en septembre,
octo, novem, decem,	Octobre, novembre, decembre
onze, douze,	On se doit monstrer doux et gent,
treize,	tres amiable a toute gent ;
quatorze,	En purgatore seront mis
quinze, seize	Quoquins et qui hait ses amis ;
dix-sept, dix-huit	Tous dis scet Dieu que jadis wit
	De sens fut Adam et seduict
dix-neuf, vingt.	D'eve en paradis neuf, ou vint
	Sathan, par qui ce mal advint[7]. »

Au lieu dans une ballade de mettre en acrostiche les mots admirables que nous avons vus plus haut, Molinet accumulera les rimes en con, cul, et vit. Au lieu enfin de décomposer la signification allégorique ou exégétique des mots, il jouera, dans l'épître d'un vérolé à sa dame, sur les équivoques des rimes équivoquées :

7. MOLINET, *Les Faictz et Dictz*, éd. N. Dupire, 1937, p. 749.

« Oyés les grandz regretz, que faire me convient
Pour le mal que sur moy pour vostre seul con vient ;
Je fus bien malheureux, il faut que le confesse,
Quand oncques vous touchay tetins, cuisses, con, fesses[8]... »

Cette perversion ne s'attaque pas qu'au lexique : c'est la forme, le genre même que Molinet va, d'une certaine façon, dynamiter.

On avait vu, depuis longtemps, la poésie mariale reprendre, plus ou moins consciemment, les modèles d'une certaine poésie courtoise ; la confusion, la similitude datent en fait des premiers troubadours. Mais Molinet, lui, n'hésitera pas à composer un hymne marial reprenant des refrains de chansons courtoises, où l'on passe des invocations bibliques du type :

« Gardin fermé, clef davidicque[9] »

à des appels du genre :

« Allegiés moy, douce plaisant brunette[10]... »

Molinet est-il sincère ? Est-il croyant, ou tourne-t-il en dérision les formes établies ? Je le pense croyant. Mais subversif, au sens où son écriture sera un profond et systématique jeu de retournement des habitudes de lecture. Veut-on d'autres exemples ?

Dans l'*oraison à Saint Adrien*, pour 7 occurrences du mot Dieu, je dénombre 16 noms de divinités gréco-latines.

Les *Regrets des Père et Mère*, qui font parler des parents désolés de découvrir que le mendiant qui vient de mourir chez eux est leur propre fils Alexis, ayant fait vœu de pauvreté, ces regrets utilisent la forme du fatras, souvent obscène, et dont Molinet dit lui même dans son art de rhétorique qu'il est

« convenable à matière joyeuse »[11].

Certes, on trouve des fatras dans les mystères et les miracles. Mais pas, à ma connaissance, dans des situations dramatiques comme celles-ci.

Rien n'échappe à l'ardeur sarcastique de Molinet : nous le verrons composer des sermons bouffons, et obscènes, partir du thème : « Introivit in Tabernaculo, et recessit lacrymante oculo », racontant la vie du frère Billouart, un nom parmi d'autres, on le devine, des parties génitales ; parler aussi de l'ordre de Bélistrie, dont on ne sait s'il est religieux ou chevaleresque, mais qui est réservé à :

8. *Id.*, p. 729, vv. 3-6.
9. *Id.*, p. 469, v. 18.
10. *Ibid.*, p. 471, v. 89.
11. LANGLOIS, *Recueil...*, p. 234.

« Maleureux, quetivailles,
Foireux, roigneux, ripeux, morveux,
Fruleux, poulleux et mousquilleux,
Tigneus armés d'escailles,
Borgnes, esbourbellés, hideux[12]... »

Les litanies ne seront pas plus que le reste épargnées : invocations parodiques de sainte Croix pour jouer à Pille ou face, de saint Philippe qui est le nom d'une pièce de monnaie, ou de Sainte Pie, promue patronne des buveurs, qui hument le piot... Même dans les grâces, sans villonie, c'est dire sans tricherie, sans duperie, il accumule les adynata, dans une sorte de fatras à l'impossible :

« Les francz archiers victoire aront,
Les Bourguigons se renderont[13]... »

Enfin, dernière étape de cette destruction du discours, le sens même de la langue devient problématique. Par le fait des jeux de mots, bien sûr. Jehan Régnier parle de l'ouvrage de Rains, sans qu'on sache s'il s'agit de celui de la ville ou de l'amoureux métier, dans le *Cri des Monnoies* Molinet parle de l'or de touche, non pas or pur éprouvé par la pierre de touche, mais trace sale et malodorante : tout ainsi se dévalue.

Surtout, par la perversion de la langue, de la forme. Ce qui, chez Meschinot, chez Destrées, était à la fois un et un multiple, c'est-à-dire proposait, dans son infinité de lectures, un sens unique de prière et de vénération, va chez Molinet, chez Andrieu de la Vigne, signifier son exact contraire :

« Hommes sont ennemys, non angles,
Preudhommes, a demy estranges,
Coquars et lours, peu fructueux[14]... »

ou encore :

« Mauldit soit il	Qui pour lui priera ;
Qui en rira,	Il sera comme saige ;
Brief mal ait-il	Qui le regretera,
Qui s'en taira	Pas ne sera dommage[15]... »

Où est le sens ? Sens manifeste ou sens caché ? Lecture en colonne, lecture de gauche à droite dénoncent à leur façon l'univo-

12. MOLINET, *Les Faictz et Dictz*, p. 726, vv. 27-31.
13. *Id.*, p. 545, vv. 15-16.
14. *Id.*, p. 846, vv. 1-3.
15. *Recueil des anciennes poésies françoises du XVe et du XVIe siècles*, éd. Montaiglon-Rothschild, t. XIII, 1878, pp. 409-410.

cité, la transparence du langage. Rien n'est possible dans une langue dont on peut pareillement pervertir le sens des mots, rien qu'en changeant leur ordre. Plus grave encore : l'outil, la langue elle-même sont corrompus à la base : cette langue porte l'héritage de Babel, et l'expression que j'utilisais plus haut, de brouillement des langues, en est comme la marque.

La solution, plus ou moins consciente, mais plus qu'on ne le croit, reste de penser ou d'écrire en latin, ou de s'efforcer de s'approcher de cette langue : c'est une langue plus proche de celle d'Adam, moins entachée de faute, au sens ici de péché, et dont la structure interdit presque absolument ces perversions de l'écriture. Langue des savants, du discours religieux orthodoxe, elle cautionne bien des discours. Pour Jean Marot, qui dit que sa poésie n'est pas « enrichie ne decoree de rhetoricalle sentence, ou faconde oratoire, mais remplie de squalide et barbare squabrosité » il ne s'agit pas d'écumer le latin, même si on le lui reprochera plus tard : il s'agit de se rapprocher ainsi de la langue originelle, d'être par conséquent plus véridique.

Les chants des lendemains : pronostications

Ces remarques sur le fonctionnement de l'écriture au XV[e] siècle proposent évidemment d'autres perspectives que celles que l'on attendait. D'autant que, de la folie d'Erasme et de Molinet, retournant les acquis au nom d'une logique imparable, à l'idéal de More et de Marot d'une langue parfaite, nous avons pu voir que s'il y avait rêverie utopique, elle était surtout linguistique.

Sans doute est-ce que jusqu'ici on ne s'est pas encore interrogé sur l'aspect prospectif, constructif, programmatique des textes. Il importe maintenant de se pencher sur les genres susceptibles de porter un discours de ce type. On a eu l'occasion d'étudier le genre royal, celui du poème allégorique, dont la forme comme la fonction répondent absolument à ce que l'on attend d'un genre annonciateur de l'utopie. Mais, s'il n'en existe pas d'aussi pertinent, d'aussi convaincant au propos qui nous retient, il en existe d'autres, mineurs, qui permettent de mettre en évidence un courant et une attitude.

Deux genres vont ici nous retenir, dont le dernier plus longuement. Il s'agit de la Pronostication à propos de laquelle nous aurons à parler de l'énigme, et du Testament.

La pronostication tout d'abord. On devine qu'il va s'agir d'un texte d'origine astrologique, qui va annoncer pour l'année qui vient toutes sortes de choses. Prenons garde à ce que l'astrologie est considérée alors comme une science. Le père de Christine de Pizan est invité en France pour être Astronome Royal, et personne ne doute de la véracité de ses travaux. Il existe encore, conservés à la Bibliothèque Nationale, des pronostications manuscrites, annonçant le temps et les événements de l'année à venir.

Les poètes joueront de ce genre littéraire à diverses fins, préfiguratrices de ce que pourra être un discours utopique. Parfois, les textes seront simplement des mises en rime de dictons et de préceptes bien connus ; on parle des jours périlleux, du bon moment pour se faire saigner ou commencer un voyage, du temps qu'il fera, des guerres à venir ou des épidémies ; ce n'est pas là ce qui nous intéresse, même si une grande quantité de textes reprend ce modèle : il ne s'agit somme toute ici que de l'équivalent de ces authentiques sermons que parodiera Erasme.

Ce qui, ici, va nous retenir, c'est l'itinéraire qui nous fait passer d'un discours parodique et dystopique à une autre forme de pensée. Certains auteurs, Molinet en tête, se mettront à parodier le principe même de l'astronomie. Au moment d'une année bissextile, pour lui, le zodiaque sera complètement perturbé, au point que :

« La pucelle regardera
L'amoureux qui mieux lui plaira ;
Les deux jumeaux que je y adjouste
Seront dehors, se Baiart jouste[16]... »

Les lettres dominicales, le nombre d'or, les saints eux-mêmes seront ainsi tournés en dérision par Molinet.

Dans une autre Pronostication, l'auteur se présente comme retraçant les propos d'un moine nommé Heyne de Vré. On voit bien que la dérision de la pronostication est ainsi quelque chose d'acquis, ce qui se voit par l'ampleur que prend le genre, autant dans son projet — elle portera sur tous climats et sur toutes nations ou sera valable pour une centaine d'années, que dans son succès durable : on sait que Rabelais a lui même composé des pronostications.

Mais surtout, c'est le monde lui-même que les poètes vont tourner en dérision en même temps que le genre. Annonçant de grands changements, ils dénonceront, avec plus ou moins d'ironie, les réalités qui nous entourent ; avec des truismes astronomiques :

« L'eclypse de Lune sera
En esté ou en temps de ver,
Ou aultrement elle pourra
Estre en automne ou en yver[17]. »

comme avec des évidences météorologiques :

« Se ces troys moys sont pluvieux,
je croy que nous aurons des fanges[18]... »

16. MOLINET, *Les Faictz et Dictz*, p. 540, vv. 7-10.
17. *Recueil Montaiglon, Pronostication nouvelle*, vol. XII, 1877, p. 152, vv. 93-96.
18. *Ibid.*, p. 153, vv. 119-120.

Mais, davantage, nos poètes vont s'efforcer de proposer un regard neuf, satirique sur notre monde :

> « Se moines et nonnains se joingnent,
> Ce ne seront pas cas nouveaulx,
> Car, selon que plusieurs tesmoignent,
> Les truyes aiment les pourceaulx[19]. »

Annoncer le monde nouveau, ce sera, loin du projet utopique d'un univers positif et idéal, se contenter de le promettre tel qu'il est déjà, avec ses qualités et ses défauts, avec une indulgence amusée. Tout y passera, de la monnaie qu'on dévalue aux amoureux transis, de la gourmandise des femmes à la cherté des vins.

Visions dystopique certes, mais qui n'a pas la véhémence que l'on pourrait attendre. On pourrait accumuler les exemples, souvent cocasses, sans trouver cette violente dénonciation, cet espoir d'un univers meilleur, qui sont peut-être un des préliminaires de l'utopie.

Énigmes

Une exception toutefois, qui sera intéressante, car elle fait montre de la possibilité que trouveront certains de renverser les genres, et d'annoncer, dans le discours du futur lui-même, l'horrible présent : je veux parler du genre de l'énigme, souvent lié à celui de la pronostication. J'en connais deux exemples, qui encadrent le XVIe siècle. L'un qui va nous retenir, parce que plus court et plus dans notre champ de réflexion, l'autre, dans les *Aventures du Baron de Faeneste* d'Agrippa d'Aubigné.

Dans les deux cas, il s'agit d'un texte prophétique, qui annonce sous des jours apocalyptiques ce qui est en fait l'expérience quotidienne. *La Prenostication Frère Tybaut* annonce ainsi, par exemple :

> « *Item*, ceste presente annee grandes mervelles aviendront en terre crestienne. C'est une creature qui naistra sur la terre, laquelle creature aura la barbe de chair et le bec de corne, et les piedz comme ung griffon, et a la voix d'icelle creature se eslèveront plusieurs corps sans âme, faisant bruit a merveilles, et, du grand bruit que les corps sans ame feront, plusieurs gens comme crestiens et crestiennes, au lieu, là où ilz orront ledit bruyt, courront sur le dos d'un des quatre Evangelistes, et passeront par un lieu où ils y trouveront abondance de eaues[20]... »

19. *Ibid.*, p. 156, vv. 185-188.
20. *Recueil Montaiglon, la Prenostication Frère Tybaut*, vol. XIII, 1878, p. 14.

tout cela, on le devine, pour nous parler du coq :

> « Quant il chante à minuyt ou à autre heure, les gens reglez, comme religieux, chanoynes, sonnent les cloches. Je dis que les dictes cloches ce sont corps sans ame ; car, quant le peuple entend sonner les cloches, il va à l'eglise, et marche et court sur le dos d'un des quatre Evangelistes, sainct Luc ; car il a le beuf dont on fait les semelles des souliers[21]. »

Pour ce qui est de celle que nous voyons chez A. d'Aubigné, elle raconte en termes effrayants comment des enfants vont effrayer pigeons, « grosles, corneilles et chucas » pour protéger des champs de chenevis[22].

Où est la réalité ? Là encore, on se perd un peu dans le jeu de la dérision, et cette double version des choses, à proposer deux images du monde, nous laisse un peu rêveurs ; il n'y a pas ici la même ambiguïté fondamentale que dans les textes à plusieurs lectures que nous avons vus plus haut, mais la démarche est la même : un sens en cache un autre.

Dévoilements

Une telle description, marquant les défauts du monde, les défauts du genre, ne peut pas, à un moment ou à un autre, ne pas déboucher sur une littérature de type parénétique. Pronostiquer devient, d'une certaine façon, diagnostiquer, révéler au monde non seulement ce qui lui arrivera, ce dont personne au fond n'est dupe, mais qui il est. C'est en deux temps que nous pourrons proposer des exemples de ce type, dont l'un dénoncera le monde, mais dont l'autre ira plus loin.

Tout d'abord approchons un texte des années 1480 probablement, la *pronostication d'Habenragel.* Texte polémique, qui reprend en plusieurs chapitres les caractéristiques de tout comput, parlant du calendrier, des fêtes mobiles, du bissexte, avant de faire une sorte de revue des états. Personne n'est épargné, bien sûr, mais le ton est cette fois-ci plus vif, plus agressif, moins bon enfant. Parlant de l'or, Habenragel dit :

> « D'autres y ha, quant de bien près je y pense,
> Qui nonobstant leur labeur vertueux,
> D'or ou d'argent n'heurent jamais finance
> Je le say bien, car suis nombre d'iceulx[23]. »

21. *Ibid.*, p. 15.
22. A. D'AUBIGNÉ, *Les avantures du Baron de Faeneste*, III, XIV.
23. *Recueil Montaiglon, Pronostication d'Habenragel*, vol. VI, 1857, p. 16.

concluant, avec plus d'amertume :

> « Il n'est vivant qui pour l'or ne desvoye,
> Il n'est mesfaict que l'or tost ne consomme[24]... »

Mais les imprécations ne sont pas seulement abstraites, elles s'adressent aussi à chacune des catégories sociales, et il y a fort à croire que derrière ces personnages génériques se cachent, probablement, des personnes réelles. Comment expliquer autrement l'invective contre ces

> « ... Baboins usans tousjours de glose,
> Jeunes prelatz desquels le cueur ne pose
> De souhaiter toujours degré plus haut[25]... »

Les chapitres concernant les états sont, eux aussi, violents, témoignant du malaise social de la fin du Moyen Age. De l'Église, le poète dit qu'il n'ose pas exposer :

> « Le troublement et grand adversité
> Que j'apperçois tous les jours en eglise,
> De peur de ceulx qui craingnent verité[26]. »

et le discours, malgré ces prétéritions, est méthodique et violent, attaquant la noblesse et les flatteurs, les clercs et les universitaires, les sergents et les juristes.

La Dystopie n'est plus cette fois-ci dénonciation amusée, ou discours codé s'effondrant sur lui-même : c'est un réquisitoire, agressif, violent, désabusé. Tout le texte mériterait d'être cité, tant il est mordant. La verve d'Habenragel, dans la production malgré tout légère, même si elle est innombrable, des pronostications, tranche par sa force, par l'ampleur et par la hauteur de son projet. Mais il nous faut arriver maintenant à un texte exceptionnel, tant par sa situation historique que par sa richesse propre.

S'il y a une œuvre, dans l'ensemble des textes abordés ici, qui mérite sans conteste d'être placée à l'égal de celle d'Erasme et de More, en tous cas bien proche d'elles, c'est cette *Pronostication des Pronostications* que nous devons à Bonaventure des Periers. Poète, prosateur à part de son temps, chercheur illuminé de la vérité au-delà des passions religieuses, auteur de contes joyeux et collaborateur à la traduction de la Bible Olivétan, suicidaire enfin, Des Periers est une de ces figures étonnamment modernes que nous réserve le XVIe siècle, où des Zénon ont pu, effectivement, exister. Ainsi, le pro-

24. *Ibid.*
25. *Ibid.*, p. 19.
26. *Ibid.*, p. 30.

jet de Bonaventure des Periers, dans cette pronostication, n'est pas d'annoncer à chacun ce que sera le monde après, ni même ce qu'il est maintenant. Le propos va être, de façon beaucoup plus riche, de dénoncer la topique même du discours de pronostication : le monde ne nous appartient pas, le rythme du ciel n'est pas le nôtre, et l'idéal que nous pouvons formuler, n'est pas un idéal mondain, mais un idéal moral et religieux.

Le discours est plus riche, plus rhétorique, plus soutenu que toutes les pronostications que j'ai pu rencontrer ; le monde est dévalorisé, non pas modèle de référence, mais exemple tout au plus de la médiocrité, de la misère de l'homme ; chose importante à notre propos, l'accent est mis sur la parole : c'est elle qui motive, semble-t-il, la quête et l'erreur du monde, cette curiosité qui l'amène à se leurrer. La nouvelle n'est plus que l'attribut du bélître, l'homme est fou, ou rassotte, ou triche. La chose est avérée dans le passage suivant, où l'appétit de savoir de l'homme est tourné en dérision :

« Et bien souvent, ô glouton de nouvelles !
T'ai vu happer les vieilles pour nouvelles,
Quelque vieil bruyt, quelque fable ou mensonge,
Comme le chien qui ses os d'antan ronge[27]... »

et plus loin :

« Or en es-tu tant glout, que tu t'aprestes
A les manger avant qu'elles soient prestes.
Mais il t'ennuie que trop tard tu demeures (...)
Et maintefois, soient grosses ou menues,
Gripper les veulx, ains qu'elles soient venues[28]. »

Cette attitude de critique devient discours dystopique de la pronostication même, c'est-à-dire du discours qui est chargé de dénoncer justement ces abus du monde, ou d'annoncer un idéal monde meilleur ; nous aboutissons à une démarche proche de celle d'Erasme : dans le cadre d'une pronostication, se dénoncent la forme même du genre utilisé, le monde décrit et la description du monde. Comme chez Erasme, en même temps cependant que s'énonce la vanité du discours, nous le voyons prendre, de fait, plus d'assise et de rigueur ; comme si le fait d'avouer que la folie humaine est le référent commun à toutes les pronostications exemptait, d'office, l'auteur de cette folie qu'il condamne.

Pour Habenragel, pour tous les pronostiqueurs, le ciel permet de parler de la terre. Pour Bonaventure des Periers, la terre va nous

27. *Recueil Montaiglon*, vol. V, 1856, p. 227.
28. *Ibid.*

mener au ciel. Si celui-ci porte la vérité, c'est, à nouveau, une vérité divine, marquée par un ciel habité, non pas par un ciel étoilé :

« Montons tousjours, ne vise jà là-bas
Où l'on triumphe, où l'on fait maintz esbas ;
Liève la teste et n'entre en phantasie
De regarder Europe, Afrique, Asie,
Où ung chascun y domine à son tour ;
N'y pense point, sera pour le retour.
    Or vois tu là Jésus Christ en ce lieu,
Qui est assis a la dextre de Dieu,
Lequel doit estre et est ton esperance,
Ton seul appuy et ta ferme asseurance (...)
Cestuy te soit pour horoscope unique,
Dont tu prendras pour certain pronostique
Pour l'avenir ; car Luy est vérité[29]. »

Discours moral, moraliste, recherche de la vérité et du bonheur qui, après la *moria*, la *dystopie*, sonne étrangement comme une *eutopie*. Le modèle, pour la première fois peut-être, nous est proposé ailleurs que dans le monde, à la fois lointain et virtuellement accessible, possible : il est possible de se retourner vers Dieu, possible de se convertir, possible de vivre en un monde autre. Possible, somme toute, de réaliser, directement sur terre, cet univers idéal qui est l'espoir de l'homme.

Possible enfin, surtout, de proposer une parole qui ne soit pas trompeuse, dont le discours comme la rhétorique retrouvent, au-delà de l'innocence perdue, une ignorance, une transparence de la parole divine.

à suivre

29. *Id.*, p. 231.

NOTES DE LECTURE

Massimo Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Rome/Bari, 1988, 220 p.

L'histoire de l'alimentation semble produire ses meilleurs résultats quand elle emprunte la voie de l'histoire sociale. Ce livre de Massimo Montanari, le troisième qu'il dédie à l'alimentation du Moyen Age, n'est pas une exception à cette règle. L'auteur nous propose un recueil d'articles (dont quelques uns encore inédits) parus dans des revues ou des actes de colloques qui n'étaient pas toujours d'une consultation aisée. Ces articles, loin de donner l'impression d'un travail décousu, montrent à quel point la réflexion de Montanari s'articule autour d'un noyau central qui finit par relier des sujets qui pouvaient paraître, au départ, très éloignés l'un de l'autre. En effet, l'attention qu'il prête au contexte social et culturel des consommations alimentaires lui permet de passer du sel à la consommation de la viande, et d'un repas de chanoines aux denrées alimentaires transportées le long du Pô par les marchands de Comacchio, sans perdre le fil qui les relie. Souvent, il utilise une denrée alimentaire comme un véritable indicateur culturel. Ainsi, par exemple, la présence de *garum* (cette sauce à base de poisson chère aux romains) sur les bateaux marchands qui remontaient le Pô pendant le Haut Moyen Age devient le révélateur d'un lien avec le monde byzantin et, par là, avec la culture alimentaire de l'Antiquité.

Le livre de Montanari commence, on peut le dire, au début des choses puisque le premier chapitre s'occupe du péché originel et du discours que l'Église du Haut Moyen Age portait sur les dangers de la nourriture. Suivent deux brefs chapitres qui essayent de placer l'histoire de l'alimentation dans un contexte élargi. Ensuite, une série d'études monographiques qui sont autant de synthèses concernant des sujets désormais classiques. Ces chapitres, dont l'utilité n'échappera à personne, font le point sur des aires de recherche qui ne cessent pas d'évoluer depuis une vingtaine d'années. Particulièrement intéressants sont les pages dédiées à la consommation de la viande (ch. 4), à la diététique monastique (ch. 5) et aux modèles de consommation céréalière en Italie (ch. 7). Toutes ces pages, mais surtout le chapitre sur la consommation céréalière, nous montrent à quel point les choix alimentaires sont d'abord liés au milieu culturel et seulement en deuxième instance à des données naturelles. Ainsi, Montanari nous rappelle que l'opposition entre une Italie du centre-nord consommatrice de céréales mineures (seigle, orge, millet, etc.) et une Italie du Sud où la production et la consommation du blé étaient bien plus importantes, est le résultat de la différence entre deux cultures. Le centre-nord voyait le triomphe des céréales mineures importées par les envahisseurs germaniques alors que le sud de l'Italie assurait une continuité culturelle depuis l'époque romaine, ce qui expliquerait la persistance du blé.

Une telle hypothèse, explorée d'une façon plus générale dans le deuxième chapitre du livre, est fort séduisante. Selon Montanari, pendant tout le Moyen

Age l'alimentation de la péninsule italienne était le produit d'une opposition et d'une interpénétration de deux traditions alimentaires bien distinctes. D'une part, il existait une alimentation qui se confondait plus ou moins avec ce que nous appelons aujourd'hui un régime méditérranéen, basé sur les produits « classiques » de cette région : blé, huile, et vin auxquels on ajoutait une faible consommation de viande et de produits laitiers caprins. D'autre part, dans le nord régnait en même temps un modèle alimentaire propre aux envahisseurs qui était basé sur l'élevage et l'exploitation des espaces incultes. Cette autre culture alimentaire aurait été riche en viande, poisson et produits de cueillette.

Cette hypothèse, bien que séduisante, ne se défend pas facilement dès que l'on passe du Haut Moyen Age au Bas Moyen Age et surtout quand on passe aux détails. En effet, si l'exemple des choix céréaliers reste assez convaincant, d'autres le sont moins. Associer l'élevage des porcs aux peuples germaniques ne paraît pas tout à fait justifié du moment que le nord de l'Italie était déjà renommé pour ses porcs à l'époque de Virgile. De même, la consommation de graisse animale (au lieu de l'huile d'olive) comme révélateur d'une culture alimentaire en provenance du nord de l'Europe n'est pas facile à défendre. En effet, dans l'Italie du Moyen Age, l'huile d'olive ne semble pas avoir été utilisée en dehors des jours maigres. Les tables florentines, par exemple, ne voyaient l'huile d'olive que ces jours-là, et ceci alors que Florence était dans une région où les oliviers avaient une importance économique certaine. Ajoutons à cette observation le témoignage des livres de cuisine étudiés par Jean-Louis Flandrin qui montrent à quel point l'huile d'olive était peu présente dans la cuisine italienne aux XIVe et XVe siècles (seulement 6,7 % à 26,7 % des recettes) alors que les livres de cuisine anglais de la même époque témoignent d'une consommation pratiquement égale (8,8 à 17 %)[1].

Le titre, mais aussi le contenu de ce livre, attirent l'attention sur une continuité alimentaire entre le Haut et le Bas Moyen Age, continuité qui se justifie peut-être au niveau de l'alimentation la plus pauvre mais qui cache une évolution des choix alimentaires parmi les classes sociales plus aisées. Un exemple instructif d'une telle évolution des choix est celle qui concerne la viande de porc. Cette viande qui au Haut Moyen Age semble être un aliment quasiment irremplaçable est considérée au Bas Moyen Age comme une viande à éviter soigneusement. Ceux qui pouvaient se permettre de choisir avaient substitué au porc le mouton et le veau de lait, deux viandes que tant les consommateurs que les médecins du Bas Moyen Age jugeaient bien « meilleures ».

Allen J. GRIECO

1. J.-L. FLANDRIN, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentales (XIVe-XVIIIe siècle), *Annales E.S.C.* (38), mars-avril 1983, p. 385.

Andrew M. Watson, *Agricultural innovation in the Early islamic World*, Cambridge Studies in Islamic Civilization (Cambridge University Press, Cambridge, London, New York etc., 1983) X + 260 p.

L'ambition de l'auteur est de montrer l'ampleur exceptionnelle de l'innovation agricole du monde musulman du VIIe au XIe siècle. Sa thèse, déjà exposée sommairement dans le *Journal of Economic and Social History of the Orient*, XXXIV, 1974, est qu'il a été le lieu d'une révolution sans équivalent avant celle de l'Occident aux XIXe et XXe siècles. Elle s'est fondée sur la diffusion de nouvelles cultures originaires de l'Inde tropicale, acclimatées dans la zone semi-aride et méditerranéenne.

A partir des cas minutieusement étudiés de 18 plantes (sorgho, riz, blé dur, canne à sucre, coton, oranger et citronnier ou lime, bananier et plantain, cocotier, pastèque, épinard, artichaut, colocasie, aubergine et manguier) il met en évidence les voies et les mécanismes de la diffusion d'est en ouest. L'unification politique et culturelle du vaste espace de l'Indus à l'Espagne par un groupe ethnique sans grand passé agricole, par conséquent ouvert aux innovations, est primordiale. La demande de produits nouveaux de la part de ses dirigeants et de ceux qui peuvent prétendre les imiter a été une puissante incitation. Mais sans des techniques d'irrigation efficaces dans leur variété, la plupart des nouvelles cultures aurait été impossible : on les voit se répandre conjointement. La multiplication des petits propriétaires et la généralisation du faire-valoir direct ou de formes d'association, la quasi-disparition du travail servile ont puissamment aidé l'innovation et la recherche du profit qui en est inséparable. Le rôle des princes ne se limite pas à une politique fiscale avisée, leur goût des jardins hérité de la Perse a contribué à acclimater, à faire connaître des espèces nouvelles et a favorisé une agronomie expérimentale.

Les résultats ont été, selon l'auteur, que, partout où c'était possible, la morte saison agricole et la jachère ont été supprimées. La terre est arrivée à produire deux ou trois récoltes par an et ne s'est plus reposée. Sa fertilité était entretenue par un travail intensif et des mises de fonds importantes : façons multipliées, engrais, amendements, rotations savantes ont additionné leurs effets. Le changement touche la zone des cultures sèches par l'extension du blé dur et du sorgho. L'agronomie a accumulé les connaissances sur les sols et sur les plantes. Presque partout les conséquences des fluctuations climatiques si dommageables dans ces pays ont été considérablement atténuées. La stabilité de l'économie a influé sur toute la société et les structures de l'État.

Ce développement agricole supposait une forte croissance de la population : l'étendue des terres cultivées intensément, supérieure à celle de l'Antiquité, en serait une preuve. Cette agriculture très productive a pu nourrir sans difficulté les villes, dont certaines énormes. En même temps, sans ces foyers de consommation, l'essor n'aurait pas été possible ou aurait été très limité. Une généralisation de l'économie monétaire et la sécurité des communications sont des conditions indispensables : des produits agricoles étaient transportés sur de longues distances et même exportés hors du monde musulman, la spécialisation locale ou régionale était parfois très poussée. Au total le monde

de l'Islam des premiers siècles apparaît à l'auteur doué d'une rare capacité d'adaptation et d'innovation.

Il n'envisage que brièvement les causes du déclin de cette agriculture si novatrice, et pour mieux éclairer, par contraste, sa floraison. Elle avait atteint les limites compatibles avec les connaissances et les moyens du temps, et ne pouvait plus progresser. Or elle restait fragile. Le maintien de son haut niveau productif était lié à toute une série de facteurs conjoints. Il suffisait que l'un d'eux vint à faire défaut pour que soit mis en cause un équilibre délicat. Dès le IXe siècle, des reculs se sont manifestés localement. Au Xe, le déclin s'amorce de façon irrémédiable. Les causes, bien connues, sont rappelées par l'auteur. La ferme des impôts a fait reculer la paysannerie de petits propriétaires indépendants, base sociale du développement agricole. La multiplication des biens de mainmorte *(waqfs)* a tué la recherche du profit. Les invasions et les troubles politiques au XIe siècle ont entraîné la négligence des travaux d'entretien d'une hydraulique complexe et coûteuse, l'augmentation de la pression fiscale, le développement des concessions foncières *(iqta')* dont les effets désastreux sont bien connus. L'État perd, avec ses moyens financiers, la capacité de protéger les producteurs. Même si, ça et là, l'évolution est ralentie, voire arrêtée ou inversée, le mouvement général se poursuit jusqu'à ce que l'expansion européenne en reprenant une diffusion, mondiale cette fois, des cultures tropicales, lui porte le coup de grâce. Le monde musulman, d'exportation de sucre, de riz, devient importateur. Dans de nombreuses régions des productions sont abandonnées.

L'auteur fonde son argumentation sur une bibliographie très développée. L'étendue et la variété de ses lectures sont impressionnantes : descriptions de géographes, de voyageurs, études de botanistes, linguistes archéologues, il fait flèche de tout bois. Les références sont abondantes et précises : 65 pages de notes. Dans les 40 pages de titres il est dommage qu'il n'ait pas fait un regroupement selon les thèmes de son livre. Les nécessités économiques de l'édition nous privent sans doute d'une illustration qu'on aurait aimé plus abondante et plus riche : les planches du *Tacuinum sanitatis* de Vienne en couleur nous auraient comblés. Les cartes synthétiques sont malheureusement à une échelle qui les rend presque illisibles. Par ailleurs, comme les raisons du choix des plantes considérées comme significatives ne sont guère explicitées, on peut se demander par exemple si le cocotier et le manguier, dont la diffusion a été restreinte, méritaient d'être préférés à d'autres, comme le mûrier, support de la sériciculture et d'un artisanat si apprécié.

Tel quel, cet ouvrage, de volume réduit mais très riche, est une très utile synthèse sur un sujet immense et encore mal connu. C'est un précieux instrument de travail, une mine de références. Il appelle, bien entendu, autant qu'il facilite de nouvelles recherches. Des études ultérieures montreraient probablement des différences régionales : il semble, par exemple, qu'au Maghreb extrême, l'essor soit plus tardif et que le déclin doive être reporté au début du XIIIe siècle, car les Almohades sont encore au XIIe siècle les auteurs de grands travaux d'hydraulique et de mise en valeur. On serait peut-être conduit aussi à peindre avec de moins riantes couleurs le tableau enthousiasmé que l'auteur nous propose.

Cet ouvrage concis et clair est accessible à un large public. Il serait dommage qu'il ne soit connu que des spécialistes du monde musulman, car c'est une source de réflexion féconde sur un domaine vital qui a conditionné tous les autres dans toutes les civilisations.

B. ROSENBERGER

Curye on Inglysch. English culinary manuscripts of the fourteenth century (including the « Forme of Cury »), édité par Constance B. Hieatt et Sharon Butler, Londres/New-York/Toronto, 1985, Oxford U.P. (The Early English Text Society, SS.8). IX + 224 p. + 1 pl. Index-glossaire.

La publication par Mmes Hieatt et Butler de quatre livres de cuisine anglais du XIVe siècle complète heureusement l'édition de deux manuscrits du XVe siècle qu'il y a presque cent ans Thomas Austin procura dans la même collection[1]. Cette publication était très attendue : depuis Austin aucun texte culinaire en moyen-anglais n'avait en effet été édité et il fallait même remonter jusqu'à la fin du XVIIIe siècle pour trouver des éditions de livres du XIVe siècle[2].

Saluons immédiatement la réussite de l'entreprise : en collationnant quelque 19 manuscrits, dont elles donnent le texte ou les variantes, Mmes Hieatt et Butler ont rendu presque inutile le recours aux travaux de leurs devanciers. Elles ont en outre fait précéder leur édition d'une substantielle introduction qui clarifie sur de nombreux points la tradition des textes culinaires anglais, et l'on fait suivre d'un copieux index-glossaire qui rectifie bien des hypothèses aventureuses qu'avait avancées Austin.

Des quatre traités édités par Mmes Hieatt et Butler, deux l'avaient déjà été par Pegge et Warner (le *Forme of Cury* et le *Diversa Servicia*, appelé *Ancient Cookery* par ses anciens éditeurs), un est parfaitement inédit et constitue donc une découverte (le *Liber utilis coquinario* qui daterait de l'extrême-fin du XIVe siècle) ; quant au quatrième, qui est le plus ancien de la collection (la *Doctrina faciendi diversa cibaria*, datant de 1325 environ), on n'en connaissait jusqu'ici que des versions partielles en anglo-normand qui ont d'ailleurs servi de modèles au texte anglais[3].

L'apport des deux philologues canadiennes n'est pas moins important pour les deux traités déjà édités, puisque, pour la première fois, ce sont tous les manuscrits qui sont pris en considération, alors que Pegge et Warner n'avaient utilisé qu'un manuscrit unique pour chaque œuvre (Warner se contentant d'ailleurs de recopier Pegge, y compris ses erreurs, comme le démontrent bien les savantes éditrices). Ajoutons qu'elles reconstituent admirablement la tradition manuscrite du *Forme of Cury*, complexe et contournée à souhait, comme il convient à un livre de cuisine.

1. T. Austin éd., *Two fifteenth-century Cookery Books*, Londres, 1888 (E.E.T.S. OS.91).
2. S. Pegge éd., *The Forme of Cury*, Londres, 1780 ; R. Warner, *Antiquitates Culinariae. Tracts on Culinary Affairs of the Old English*, Londres, 1791 (réimpr., Londres, 1981).
3. Ms Royal 12 C XII de la British Library, édité par P. Meyer, in *Bullet.. de la Soc. des Anc. Textes français*, 1893. Ms Additional 32085 de la British Library : extraits dans P. Meyer, *Ibid.* et R.A. Napier éd., *A noble boke off cookry*, Londres, 1882.

Les réserves que l'on peut faire à cette importante publication ressortissent tout d'abord aux principes d'édition. Alors que pour les trois premiers livres qu'elles éditent, Mmes Hieatt et Butler ont adopté une solution, qui, pour n'être pas totalement satisfaisante, n'en est pas moins acceptable (reproduction d'un manuscrit de base, accompagnée de variantes choisies), la partie consacrée au *Forme of Cury* est, elle, éminemment critiquable. Les éditeurs ont pris ici comme texte de base un manuscrit (BL, Addit. 5016) qui n'est ni le plus complet, ni le plus ancien, ni même celui qui est le plus proche de la version originale (puisqu'il appartient à une tradition qui a ajouté des recettes au texte primitif : voir pp. 26-27). Conscientes des insuffisances de ce manuscrit, Mmes Hieatt et Butler ont cru devoir incorporer au texte de base des variantes provenant d'autres manuscrits et ajouter aux recettes qu'il contenait des recettes provenant également d'autres manuscrits. Le texte qu'elles publient n'est donc pas un texte réel, ce n'est même pas le texte originel reconstitué, c'est un texte *qui n'a jamais existé*, composé par les éditeurs à partir de manuscrits d'époques et de familles différentes (voir par exemple la recette de « claré » qui n'est présente que dans un seul manuscrit et n'a manifestement rien à voir avec la compilation du *Forme of Cury*).

Il est pourtant manifeste que le texte culinaire est fondamentalement un *texte ouvert*, aussi bien aux apports d'autres traditions textuelles qu'à la tradition orale. Les variantes sont donc ici innombrables et n'autorisent pas à traiter un livre de cuisine comme une œuvre littéraire. Dans ces conditions, il est préférable d'éditer un manuscrit complet et concret, en indiquant ses concordances et ses rapports avec d'autres manuscrits, plutôt que de s'essayer à de telles jongleries éditoriales.

La 5e partie de l'ouvrage de Mmes Hieatt et Butler est tout aussi incompréhensible, puisque les deux philologues canadiennes y publient pêle-mêle des recettes isolées qu'elles ont trouvées dans des manuscrits du XVe siècle ; à les croire, ces recettes appartiendraient cependant au XIVe siècle car on les trouve citées dans des sources (menus ou littérature) remontant à cette époque. Comment peut-on ainsi confondre le nom d'une recette avec son contenu et penser qu'une préparation du XVe siècle est semblable à celle qui avait cours un siècle plus tôt, sous prétexte qu'elle a gardé la même appellation ?

Pour en finir avec les questions éditoriales, regrettons que, pour une publication de cette qualité, on n'ait pas fait figurer, avant les textes édités, une description précise des manuscrits mis à contribution (on aurait aimé, en particulier, que les éditeurs justifient un peu plus les datations qu'ils avancent).

La deuxième série de réserves concerne l'introduction, où notamment Mmes Hieatt et Butler reviennent sur une idée qui leur est chère[4], à savoir que le Moyen Age aurait fait usage des épices avec la même parcimonie que nos contemporains tout au moins en Occident. Faut-il répéter[5] que cette idée est formellement contredite par un examen raisonné de toutes les sources disponibles (livres de cuisine, comptes, sources littéraires) ?

On remarquera aussi que les auteurs procèdent à une analyse fort intéressante de l'évolution de la cuisine anglaise au XIVe siècle, qui aurait cependant gagné à être faite de manière systématique et statistique, et non à tra-

4. Idée déjà exprimée dans leur introduction de *Pain, vin et Veneison*, Montréal, 1977 (trad. fr.).

5. En dernier lieu, voir B. Laurioux, « Spices in the Medieval Diet : a new approach », *Food and Foodways*, vol. 1, n° 1 (1985), p. 60.

vers la destinée d'une seule recette, procédé qui autorise toutes les subjectivités (pourquoi cette recette-là et pas une autre ?).

En résumé, on saluera à nouveau une publication qui marque un renouveau dans l'édition des livres de cuisine anglaise, et on mettra aussi en évidence le chemin qu'il reste à parcourir. Si le public saura gré à Mmes Hieatt et Butler de lui avoir procuré des textes rares et peu accessibles, les historiens devront utiliser leur ouvrage avec toute la prudence qui s'impose.

Bruno LAURIOUX

Carole Lambert, *Le recueil de Riom et la manière de henter soutillement. Un livre de cuisine et un réceptaire sur les greffes du XVe siècle*, Montréal, 1987 *(Le moyen français. Revue d'études linguistiques et littéraires*, 20) ; 122 pages ; préface de Jean-Louis Flandrin.

Les livres de cuisine français du Moyen Age sont rares. Aussi la publication par Carole Lambert d'un recueil inédit vient-elle, après celle de Terence Scully il y a trois ans[1], profondément modifier nos connaissances en la matière. La qualité de cette édition en fait d'autre part un événement.

C'est un recueil de recettes à la fois original et typique que nous propose Carole Lambert. Original, car les formulations y sont entièrement différentes de ce que l'on trouve dans le *Viandier* ou le *Ménagier de Paris* qui, aux yeux de bien des historiens pressés, constituent encore la « bible » de la cuisine médiévale. L'autre spécificité de ce livre est son « ancrage provincial », selon l'expression de Jean-Louis Flandrin : une enquête serrée a en effet permis à Carole Lambert d'en situer la composition en Auvergne, peu après 1466. A ce titre, le « recueil de Riom » est un document désormais indispensable à ceux qu'intéressent les pratiques alimentaires régionales.

Il n'en est pas moins pleinement représentatif de son époque. Le répertoire est celui en usage dans les autres livres de cuisine français du XVe siècle et notre recueil apparaît même plutôt conservateur, puisqu'il n'utilise guère le beurre ou le sucre, à l'image du siècle précédent. Ses recettes culinaires, anonymes et ordinaires, voisinent avec des textes très disparates, dans un de ces livres « à tout faire », si caractéristiques du XVe siècle. Carole Lambert montre bien que ces rapprochements sont loin d'être arbitraires, notamment avec un bref traité sur les greffes, dont elle procure également l'édition ; il y a là, de la part du possesseur, bourgeois ou petit noble, la volonté de constituer une véritable petite encyclopédie domestique, « susceptible de présenter un intérêt pour son foyer ».

Il faut enfin saluer l'impeccable érudition de l'éditeur, qui fait de son travail un modèle à suivre. Le manuscrit est *entièrement* décrit dans ses aspects codicologiques et matériels — ce qui en matière d'édition de livre de cuisine constitue, il faut bien le dire, une première —, et pas moins d'une trentaine d'œuvres sont repérées et identifiées. Surtout Carole Lambert a fait suivre son texte d'*indices* à la fois systématiques et scientifiques (des recettes, des ingrédients, des ustensiles, des arbres et fruits et des greffes cités dans *la*

1. Terence SCULLY, « Du fait de cuisine par Maistre Chiquart, 1420 », *Vallesia*, 40 (1985), pp. 103-231.

manière de henter soutillement) et d'un précieux glossaire. Si bien que ce petit livre est susceptible de rendre des services non seulement à l'historien des usages culinaires et à celui du livre, mais aussi au paléobotaniste et à l'ethnolinguiste.

Bruno LAURIOUX

The Viandier of Taillevent. An edition of all Extant manuscripts, édité par Terence Scully, University of Ottawa Press, 1988. 361 p.

Le *Viandier* est un best-seller de la cuisine médiévale. Attribué au Moyen Age à Taillevent, cuisinier de Charles V et Charles VI, ce livre de cuisine a en fait probablement été composé à la fin du XIII^e^ siècle ou au début du XIV^e^ siècle. Il ne cessera d'être reproduit et diffusé, sous des formes très diverses, jusqu'au début du XVII^e^ siècle.

L'édition classique qu'ont procurée à la fin du siècle dernier Pichon et Vicaire était très imparfaite. Les éditeurs, n'ayant découvert l'existence d'un manuscrit à la Bibliothèque Vaticane que très tardivement, avaient dû l'insérer en catastrophe dans leur publication. Quant au manuscrit de la Mazarine, ils n'en avaient publié que les recettes supplémentaires, et retenu pratiquement aucune variante[1].

Le mérite essentiel de l'édition du professeur Scully est de nous fournir pour la première fois le texte intégral des 4 manuscrits encore existants (le manuscrit de la Haye-du-Puits, connu de Pichon et Vicaire, ayant disparu dans l'incendie des Archives de la Manche en 1944). Terence Scully a accompagné le texte de *Viandier* de notes et de nombreux commentaires, qui multiplient les rapprochements utiles avec d'autres livres de cuisine de l'époque et, au-delà, avec d'autres textes, traités médicaux par exemple. Une intéressante introduction et un glossaire fourni achèvent de faire de cette édition un instrument de travail scientifique.

Tel quel, le travail du professeur Scully appelle néanmoins quelques remarques.

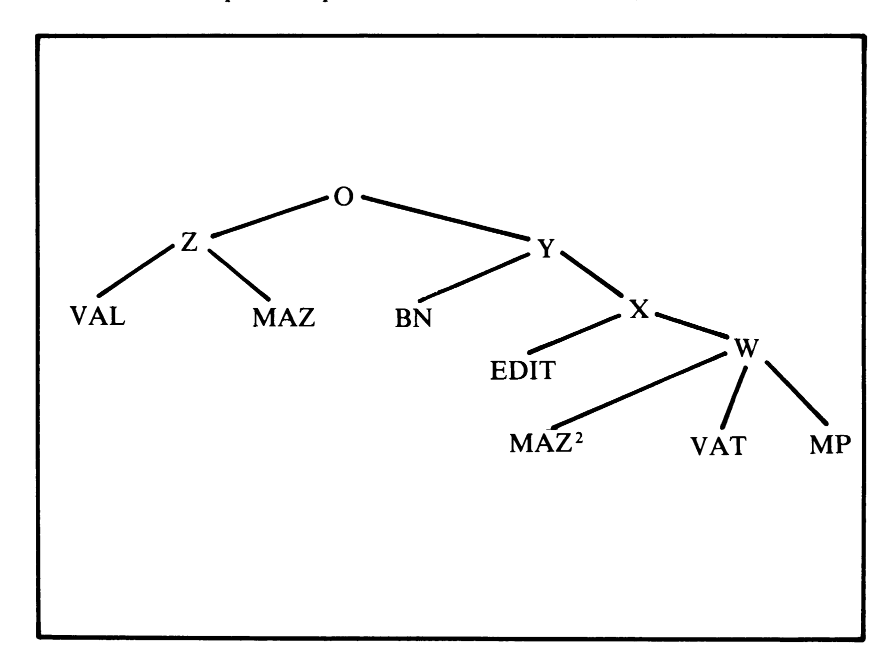
L'édition des livres de cuisine, fort en retard de ce point de vue, est encore divisée entre les deux thèses qui se partageaient les éditions de textes littéraires au début de ce siècle. Certains, à la manière de Gaston Paris, veulent, parfois sans l'avouer, reconstituer le texte original, ce qui ne va pas sans mal pour un texte aussi mouvant que le texte culinaire[2]. D'autres ont fort justement choisi de privilégier, « à la Bédier », le manuscrit, tant il est vrai que pour les livres de cuisine chaque manuscrit est une œuvre en soi[3].

Terence Scully se place clairement dans le 2^e^ camp. Mais si l'on ne peut qu'approuver ce choix très raisonnable, les parti-pris de présentation qu'il a adoptés sont, eux, très discutables. Le texte des 4 manuscrits du *Viandier* est

1. Jérôme PICHON et Georges VICAIRE, *Le Viandier de Guillaume Tirel dit Taillevent*, Paris, 1892 ; repr. avec reprod. photogr. du ms de Sion à Genève, Slatkine, 1967.
2. Voir le compte rendu de l'ouvrage de C.B. HIEATT et S. BUTLER dans ce même numéro.
3. Sur le débat Paris-Bédier, voir les remarques pénétrantes de Bernard CERQUIGLINI, dans son récent ouvrage intitulé *Éloge de la variante*.

en effet disposé sur 4 lignes superposées, ce qui rend très difficile la lecture suivie d'un seul des manuscrits. D'autant qu'entre chaque « recette » se trouvent insérés des commentaires, parfois longs de plusieurs paragraphes.

La recherche de l'exhaustivité a donc abouti à disloquer le texte, alors qu'il aurait été suffisant de présenter page à page deux des manuscrits représentatifs des deux familles entres lesquelles se divise la tradition du *Viandier*. Il est vrai que le *stemma* représenté page 13 rend mal compte de cette tradition. Celle-ci se présente plutôt de la manière suivante :



EDIT = ms qui a servi de base à l'édition princeps
MAZ² = 2e partie du ms de la Mazarine
MP = ms qui a servi de base au *Ménagier de Paris*
Pour les autres abréviations, voir l'édition de Scully.

La description des manuscrits aurait gagné à être étoffée, en particulier celle de MAZ, contenu dans un volume très complexe, et pour lequel M. Scully ne va pas au-delà des maigres renseignements donnés par Pichon et Vicaire.

Si la nouvelle édition du *Viandier* rendra d'inestimables services aux spécialistes, elle ne dispensera malheureusement pas ceux qui souhaitent disposer d'un texte cohérent de recourir à celle de Pichon et Vicaire.

Ajoutons que, cédant probablement aux sollicitations d'un éditeur en mal de pittoresque, on a cru bon de faire suivre l'édition scientifique du Pfr. Scully de recettes adaptées au goût (nord-américain) du jour. C'est là donner une bien piètre image de l'histoire culinaire, qui n'avait pourtant pas besoin de cela : imagine-t-on qu'à la suite d'une édition d'Arnaud de Villeneuve on fasse figurer des adaptations à la Rika Zaraï ?

Bruno LAURIOUX

Pour une mythologie du Moyen Age, études rassemblées par Laurence Harf-Lancner et Dominique Boutet, Paris, Collection de l'École Normale Supérieure de Jeunes Filles, n° 41, 1988, 216 p.

Sous un titre conquérant se déploie la forme ancienne d'un dyptique dont chaque volet est généreusement présenté : Laurence Harf-Lancner introduit le premier, « Transpositions » (pp. 3-9), Dominique Boutet le second, « Créations » (pp. 89-97). Dès lors s'éclaire le choix du dessin de couverture, une roue de Fortune tirée de l'album de Villard de Honnecourt : ce recueil retrace en effet quelques-unes des fortunes médiévales du/des mythe(s) et ses deux parties dessinent le double mouvement à l'œuvre simultanément.

Le premier est un mouvement de chute, de déchéance relative. Les mythes anciens ont perdu une partie de leur validité et de leur sens dans la culture médiévale. Mais ces « déchets » mythiques sont en même temps des reliques et, réinterprétés, réinvestis, ils sont susceptibles de retrouver un relief.

Ainsi Francine Mora-Lebrun (pp. 11-26) montre la vivacité de la mythologie antique dans deux œuvres latines : le commentaire de Bernard Silvestre sur l'*Enéide* et l'*Alexandreis*, œuvre originale de Gautier de Châtillon. Dans ce contexte chrétien, le mythe se révèle instrument d'investigation de la philosophie antique ; par lui, les Chartrains renouent avec Boèce. Le troisième texte étudié, l'*Eneas*, en tant qu'adaptation française de l'épopée virgilienne, nous fait basculer dans un monde non savant. L'action de la mythologie, ici, est d'aider une pensée vernaculaire « à sortir des limbes ».

L'*Architrenius* de Jean de Hanville, autre œuvre latine de la fin du XII[e] siècle, est au centre de l'article de Catherine Klaus (pp. 27-42). Là se croisent et se juxtaposent, pour faire sens, des figures antiques et chrétiennes : Lucifer et Narcisse sont l'image l'un de l'autre ; Arthur, « second Achille », combat avec Gauvain dans l'armée de Largesse contre Crassus, commandant des troupes d'Avarice. Ces superpositions culturelles, et d'autres, ponctuent les différentes étapes d'un voyage dont l'interrogation ultime semble bien être : quelle est la place d'un clerc dans la société, la société curiale en particulier ?

Pour parler de Saturne, le roi émasculé, Jean-Marie Fritz revient à un texte français : le *Roman de la Rose* de Jean de Meun (pp. 43-60). Alors que ses prédecesseurs et successeurs ont absorbé ce mythe dans un discours cosmologique ou pseudo-historique, le continuateur de Guillaume de Lorris l'a reconstruit et fait fonctionner véritablement comme un discours mythique ; autrement dit un discours qui excède le *logos*. Car la mutilation de Saturne instaure et la fin de l'âge d'or et le commencement de l'histoire, de l'ordre et du pouvoir. A l'inverse, la blessure « contemporaine » du Roi Pêcheur brise un ordre que la parole de Perceval doit restaurer. Archéologie et eschatologie s'opposent dans ces deux histoires mythiques.

Jean de Meun reste l'objet de la recherche d'Armand Strubel (pp. 61-72). Mais cette fois, c'est une théorisation des éléments formels de la personnification allégorique qui est dessinée, à propos des deux couples antithétiques formés par Fortune et Raison, Nature et Mort. Or, si l'allégorie peut servir de « relais, reformulation » du mythe, elle a aussi des lois particulières qui plient « les virtualités significatives de la figure aux exigences d'une rhétorique » (énumération, apostrophe, prosopopée...).

Daniel Lacroix clôt cette première partie par un panorama de la mytho-

logie ancienne de l'horizon septentrional (pp. 73-86). Il retrace en effet l'évolution de la mythologie norroise dans la littérature scandinave : de l'expression et de la perception de l'univers qu'elle permet dans la poésie eddique, elle devient un réservoir d'ornements rhétoriques pour la poésie scaldique. Enfin dans le traité de Snorri Sturluson, les sagas en prose, cette mythologie se constitue en témoignage des premiers temps historiques. Toutefois dans une société christianisée depuis des siècles, la forte persistance littéraire de ces traditions peut faire penser qu'on leur accordait encore quelque vérité. La bibliographie donnée en notes sera un excellent guide pour les non-initiés.

Le second mouvement est celui de l'émergence, de la montée et de la mise au jour de nouvelles figures. Mais le titre de « Créations » peut être trompeur au regard des développements introducteurs de Dominique Boutet et des trois études qui suivent. De fait, la nouveauté de ces mythes n'est pas forcément entière ; ils prennent leur naissance dans des mythologies autres que celles des Grecs et des Latins, dans les divers systèmes celtiques. Mais la frontière tracée entre les deux volets de ce recueil demeure valide, car si les mythes « classiques » sont connus et consciemment transposés, les seconds forment comme un lointain et obscur terreau. Aussi peut-on considérer Leir, Arthur... comme de véritables créations médiévales.

C'est d'ailleurs au premier de ces rois « bretons » que Laurence Mathey s'attache (pp. 99-115). Une analyse parallèle de l'*Historia Regum Britanniae* de Geoffroy de Monmouth et du *Brut* de Wace, montre que Leir qui est aujourd'hui connu comme une grande figure shakespearienne, possédait dès ces premiers textes toute sa dimension mythique. Créé sans doute sur un arrière-fond gallois (Llyr, Llud) ou irlandais (Ler et Nuada), Leir acquiert son universalité par le modelage de son histoire sur un type assez courant de conte populaire.

Les rois dont traite Sylvie Roblin sont, eux, aux prises avec des enchanteurs dans six chansons de geste (pp. 117-136). Ces enchanteurs (Don Fouchier, Malaquin, Aubéron et surtout Maugis) y assument tous les excès des vassaux révoltés, les dégrèvant du même coup. Mais cette explication narrative et politique ne suffit pas à motiver la profonde haine qui unit roi et enchanteur. Voici l'hypothèse de travail, qui fut suggérée par Dominique Boutet : ces textes se souviennent aveuglément d'une structure indo-européenne où la souveraineté est partagée par deux figures complémentaires. L'une a des moyens d'action plutôt juridiques (Tyr, Mitra), l'autre magiques (Odhin, Varuna). Le christianisme peut-être aurait « démissionné » cette dernière. Mais de cette conjonction première, la *Chanson de Basin* porterait trace.

A l'instar de Daniel Lacroix, Jeanne-Marie Boivin joue du dépaysement en présentant les usages littéraires du mythe irlandais, de Giraud de Barri à Froissart (pp. 137-154). Mythe de la terre lointaine, aux limites de l'Autre Monde ; mythe du Barbare ; mythe d'un monde où survivent des réalités antérieures au christianisme et à la civilisation occidentale. Or si toutes ces images sourdent de l'imaginaire et/ou des visées de conquête des continentaux et des Anglais, la première fut d'abord pensée par les Irlandais eux-mêmes.

Avec David Trotter, toutes ces réminiscences d'autres mythologies s'estompent pour laisser place à l'étude d'un usage décalé d'un texte de la fiction arthurienne : la citation par Humbert de Romans, prédicateur de la croisade, d'une anecdote de la *Vengeance Raguidel* (pp. 155-177). A cette occasion, l'auteur discute longuement de problèmes de chronologie relative entre l'œuvre d'Humbert et celle d'un autre dominicain, Étienne de Bourbon ; il rappelle

également les théories de l'*exemplum* ainsi que les positions de l'Église vis-à-vis de la littérature profane.

Jane Taylor étudie également un mythe proprement médiéval : la *Danse Macabre* (pp. 179-196). Rapidement banalisée par le mobilier, les représentations de fêtes et banquets..., celle-ci va subir un traitement de « défamiliarisation » (terme qui fait référence à Chlovski, un des formalistes russes) dans le *Testament* de François Villon. Pour que le lecteur puisse retrouver la force première de ce mythe, le poète va en rendre la reconnaissance difficile à travers des structures syntaxique et thématique complexes. Ainsi fait-il se croiser le thème propre de la danse macabre et celui du macabre homilétique, fait-il émerger des personnages féminins de l'universalité des mortels... Villon ne se contente donc jamais d'établir un répertoire des lieux communs de l'époque ; il en refait œuvre poétique, au sens plein du terme.

L'article de Francesca Sautman, dans une perspective plutôt ethnologique, dresse, lui, une manière de répertoire des diverses figures du fou à la fin du Moyen Age : fou des œuvres littéraires, fou de Cour, malade... Le fou, pris entre silence et babillage, innocence et obscénité, possède son bestiaire et participe, dans la réalité, à des rites calendaires (Carnaval, Pâques...). Sans doute l'analyse nécessiterait des approfondissements et une meilleure hiérarchisation de ces différentes « métamorphoses » du personage.

Au-delà des quelques tentatives de définition générales du mythe s'appuyant sur Jean-Pierre Vernant (p. 3), Franz Boas, Claude Lévi-Strauss, Mircea Eliade, D. Dubuisson et Georges Dumézil (pp. 89 sqq), ce qui apparaît concrètement ici, c'est la permanence du besoin mythique. Et le lien antiquement établi entre mythologie et littérature, subsiste en dépit ou grâce aux infinies transformations des textes. La mythologie antique cessera de vivre quand la Renaissance la figera en un corpus invariant. Quant à la mythologie médiévale, elle sombrera dans l'oubli jusqu'au XIX^e^ siècle. Alors un Merlin pourra retrouver vie, alors une figure historique comme celle d'Étienne Marcel prendra valeur de mythe, comme en témoigna le Colloque tenu au Sénat en 1988.

Si l'on peut exprimer un regret après la lecture de ce riche recueil, c'est qu'il ait surtout envisagé les XII^e^ et XIII^e^ siècles. Doit-on attendre un second volume spécifiquement consacré à la fin du Moyen Age ?

Sylvie LEFEVRE

André Vauchez. *Les laïcs au Moyen Age. Pratiques et expériences religieuses*, Paris, Le Cerf, 1987, 309 p.

Cet ouvrage est un recueil d'articles de provenances très diverses (revues, actes de colloque, travaux inédits...) qu'André Vauchez a publiés depuis 1980 et qui, à la suite des travaux d'E. Delaruelle[1], ou de G.G. Meersseman[2], visent à réhabiliter la masse des chrétiens dans l'Église de l'Occident médiéval ; l'historiographie catholique, comme le rappelle fort justement l'auteur

1. E. DELARUELLE, *La piété populaire au Moyen Age*, Turin, 1975.
2. G.G. MEERSSEMAN, *Ordo fraternitatis, Confraternite e pietà dei laici nel Medioevo*, 3 vol., Heider, Rome, Coll. « Italia sacra », 24-26, 1977.

dans son avant propos, a trop longtemps assimilé l'histoire de l'Église à celle de sa hiérarchie et de son clergé et rendu responsables les laïcs des maux ecclésiastiques.

Pour une période qui s'étend essentiellement de 1100 à 1500, A. Vauchez étudie tout d'abord la place fondamentale des mouvements religieux laïcs dans l'Église puis se penche plus particulièrement sur la complexité des relations entre clercs et laïcs pour enfin s'interroger sur l'essor de la femme laïque à la fin du Moyen Age.

La réforme grégorienne a été soutenue, portée, accompagnée de mouvements laïcs et elle n'est pas, loin de là, le seul fait des clercs. La pataria milanaise, la formidable popularité des croisades, la multiplication des convers à partir de la fin du XIe siècle, le développement des mouvements de pénitents à la fin du XIIe siècle, puis, plus tardivement, des confréries (XIVe et XVe siècles) apparaissent comme autant de signes évidents du formidable essor du laïcat.

Dans cette optique, A. Vauchez interprète les croisades comme « l'entrée en scène des masses », « la première remise en cause de la primauté absolue de la contemplation sur l'action » et la naissance d'une nouvelle sensibilité religieuse dans laquelle le laïc, comme le moine isolé du monde, peut, sans renoncer à son état, s'assurer son salut par l'ascèse. La multiplication des pénitents (prolongement à l'extérieur du monastère du mouvement des Frères convers) traduit également une recherche de nouvelles voies d'accès au ciel par l'imitation de la vie monastique. On passe de la pénitence comme châtiment à la pénitence comme valeur positive recherchée par les laïcs.

Face à cette nouvelle religiosité, l'Église se doit de combler le fossé qui se creuse entre « religion vécue » et « religion prescrite ». Les canonistes, à partir de la fin du XIIe siècle admettent cet être hybride qu'est « *le laïcus religiosus* » même si cela ne se fait pas toujours sans quelque hésitation : les « Humiliés » lombards par exemple, apparus à Milan en 1175 dans le milieu artisan se voient d'abord excommuniés en 1184 avant d'être réintégrés dans l'Église par Innocent III en 1201, date qui marque la première reconnaissance officielle par la hiérarchie ecclésiastique de la validité du mouvement pénitentiel. A la fin du XIIIe siècle, la papauté crée les Tiers Ordres afin de canaliser les mouvements pénitents trop impétueux à son goût. Un siècle plus tôt elle canonise (1199) le premier laïc non noble, Homebon de Crémone (sur lequel A. Vauchez avait déjà beaucoup insisté dans sa brillante étude sur la sainteté[3]) mort deux ans auparavant, prenant ainsi en compte les aspirations religieuses du monde des travailleurs urbains.

C'est donc souvent sous l'effet d'une très forte pression des laïcs que l'Église va de l'avant. Elle est obligée de se munir d'autres instruments pour apaiser l'âme angoissée du laïc face à son salut, et dans cette optique, A. Vauchez perçoit le développement de l'*exemplum* comme un moyen d'accrocher le fidèle à l'Église par sa culture, comme une « simple ruse du prêcheur ». C'est sous le poids des demandes insistantes du peuple chrétien que l'Église « biaise ». Elle approuve par exemple une dévotion sans la reconnaître officiellement : c'est l'attitude qu'elle adopte face à cette véritable canonisation populaire de saint Werner, enfant prétendu martyr « victime » des juifs en 1287.

3. A. VAUCHEZ, *La sainteté en Occident aux derniers siècles du Moyen Age,* Rome, 1981.

La reconnaissance de la sainteté d'un individu et la dévotion qui entoure sa personne relèvent, dans l'Italie communale du XIVe siècle, des pouvoirs publics qui organisent le culte de leurs saints au même titre que la police des marchés ou des rues. Pour l'auteur, cette « religion civique » qui lie si étroitement vie religieuse, piété populaire et institutions civiles est un autre signe et une autre forme du dynamisme religieux des laïcs.

Ce dynamisme, comme on le voit, contribue largement aux changements qui s'opèrent dans l'Église mais il n'en représente pas moins un danger constant pour l'orthodoxie. S'il n'est pas récupéré ou canalisé il est condamné.

Entre 1370 et 1450 (« été indien de la religiosité féminine »), les femmes représentent la plus grande menace. Prophétesses, visionnaires ou mystiques, elles occupent le devant de la scène. Entre 1198 et 1431 elles représentent 58,5 % des laïcs dans les procès de canonisation. Elles se montrent très virulentes dans l'affirmation de leur foi, créant des formes nouvelles de dévotion : chasteté conjugale (Delphine de Puimichel, morte en 1360) ou volonté de contact direct avec le Christ par la multiplication de la communion (Dorothée de Montau morte en 1394). Ces formes extrêmes de recherche du salut et l'attitude de l'Église vis-à-vis de la femme expliquent en grande partie les difficultés de canonisation qui surgissent pour une Catherine de Sienne (morte en 1380 et canonisée tardivement en 1461) ou pour une Brigitte de Suède (morte en 1373 et canonisée trois fois, 1391, 1415 et 1419 non sans qu'il y ait encore moult contestations après cette dernière date).

Après 1350, il semble que l'Église devienne plus intolérante et se retourne plus violemment contre les laïcs ; les clercs s'accrochent à leurs privilèges, s'opposent aux traductions de la Bible en langue vulgaire, condamnent les béguins et les béguines entre 1316 et 1323... Le XIVe siècle apparaît donc bien, dans le domaine de la spiritualité aussi, comme un siècle globalement plus intolérant, moins apte à accueillir les nouveautés, que les deux siècles précédents.

Replacée dans ce contexte, l'épopée de Jeanne d'Arc semble beaucoup moins singulière. Sa mort illustre l'exaspération des docteurs universitaires face à la prétention des laïcs — et plus particulièrement des femmes — à intervenir pour indiquer le chemin à suivre. A l'heure où de nombreux ouvrages paraissent sur « la pucelle », toujours plus ou moins empreints d'une vision patriotique, l'originalité et la finesse de l'article d'A. Vauchez sur Jeanne d'Arc (chapitre XXIV) prend d'autant plus d'éclat.

Que ce soit dans les articles ayant pour objet un problème de spiritualité très précis (chapitre XVIII : Elzear et Delphine ou le mariage virginal) ou dans ceux plus synthétiques accueillis par des revues de vulgarisation ou des manuels universitaires (chapitre I : l'idée de Dieu) A. Vauchez sait se montrer toujours très pédagogique, ayant un souci constant du lecteur, illustrant son propos par des exemples très concrets. Par le biais de cette étude, il apporte également un éclairage tout à fait nouveau sur des objets d'étude qui semblaient connus (les guerres, les croisades, les crises religieuses après la seconde moitié du XIVe siècle, Jeanne d'Arc...). Il montre brillament l'ambiguïté et la complexité des rapports entre clercs et laïcs, à la fois antagonistes et complémentaires et nous présente ici une très belle synthèse de cette nouvelle conception de l'histoire de l'Église, qui redonne enfin aux laïcs toute la place qu'ils méritent.

Didier LETT

« Le retour des morts », numéro spécial de *Études rurales*, n^os 105-106, janvier-juin 1987, Éd. E.H.E.S.S., Paris.

« Le retour des morts ». Le titre sous lequel sont regroupées huit des études de ce numéro d'*Études rurales* cache un jeu de mots que l'introduction de D. Fabre révèle dès les premières pages. Ce retour est double. S'il témoigne essentiellement d'une réflexion sur les revenants, il renvoie aussi à une histoire, au terme de laquelle les Morts réintègrent le champ de l'anthropologie. D. Fabre montre comment à partir d'interrogations nouvelles — sur la manière de comprendre un ensemble de façons de penser la mort dans une société donnée, sur l'existence possible de relations récurrentes que manipuleraient toutes les cultures et à partir desquelles leurs différences pourraient être mises en lumière — on est passé d'une réflexion générale sur la mort à une réflexion sur les morts, êtres sociaux qui entretiennent des relations avec les vivants. Au centre de cette relation, il importe désormais de reconnaître les rites qui font les bons morts, qui dans notre société chrétienne conditionnent l'accès au Purgatoire, lieu de passage dont témoignent depuis le XIIIe siècle ces revenants qui viennent rappeler aux vivants leur devoir d'assistance. C'est de cette problématique qu'historiens et anthropologues, « compromis » dans une démarche commune, se réclament ici.

Des huit études qui nous sont proposées, nous n'en retiendrons que deux, celles qui concernent directement le médiéviste. Nous invitons cependant le lecteur intéressé notamment par les trajets qu'empruntent les messages échangés entre Morts et Vivants à se reporter à la dernière partie de l'ouvrage. Les deux articles choisis renvoient chacun à une direction de recherche différente parmi les trois retenues pour baliser ce « retour des morts ». L'article de J.-Cl. Schmitt (« Le spectre de Samuel et la sorcière d'En Dor. Avatars historiques d'un récit biblique : I Rois 28 ») dont il sera d'abord question rentre dans le cadre d'une interrogation plus large sur la notion de personne, celle qui se dessine aux entours de la mort, au moment où corps et âme se séparent et où apparaît la complexité de leurs natures et de leurs relations. C'est à cette complexité que se heurtèrent les clercs du Moyen Age s'interrogent sur les figurations possibles de l'apparition. J.-Cl. Schmitt nous rappelle dans la première partie de son étude les positions de l'Église chrétienne à l'égard de la croyance aux apparitions des morts. D'emblée condamnée parce qu'apparaissent indissolublement liée au paganisme romain, elle resta longtemps suspecte aux yeux de clercs qui, à la suite de saint Augustin, limitaient le plus possible l'éventualité de contacts entre morts et vivants. Il fallut attendre le XIIe siècle pour que l'Église reconsidère sa position et qu'au contraire elle leur fasse, principalement sous l'impulsion de la nouvelle croyance au Purgatoire, une place dans sa représentation de l'au-delà et parmi les thèmes de son apostolat.

La démarche de l'historien rejoint ici celle du clerc médiéval ; s'interrogeant sur le problème des revenants dans la culture du Moyen Age, l'auteur se réfère d'abord à la Bible. Les revenants y sont-ils présents ? Si oui, comment furent-ils traités par les clercs ? Des nombreux textes de l'Ancien et du Nouveau Testament qui se rattachent plus ou moins directement à la croyance aux revenants, un seul servit de véritable *auctoritas* dans ce débat. Ce texte,

extrait du premier livre des Rois, chapitre XXVIII (3, 25) raconte comment la pythonisse d'En Dor évoqua devant le roi Saül, et à sa demande, le spectre de Samuel. Le sous-titre choisi par J.-Cl. Schmitt (« Avatars historiques d'un récit biblique ») évoque le destin de ce texte dont l'ambiguïté (De quelle nature est l'apparition de Samuel ? Comment une sorcière peut-elle au moyen de procédés divinatoires évoquer un saint personnage ?...) allait susciter tout au long du Moyen Age une série d'interprétations concurrentes. La thèse de la réalité de l'apparition, défendue par saint Augustin dès 421, puis par Guibert de Nogent et saint Thomas d'Aquin, s'opposa pendant de longs siècles à celle du fantasme diabolique nourrie des positions de l'Église à l'égard des pratiques magiques et divinatoires mais aussi des condamnations par l'empire carolingien de l'adoration des images. Le débat, relativement équilibré au XIIIe siècle, connut à la fin du Moyen Age un nouvel et dernier élan sous l'impulsion des tenants de la thèse « diabolique » désormais majoritaires. L'attention s'était reportée de Samuel sur la pythonisse qui apparaissait dorénavant comme le prototype des sorcières dont le pullulement supposé inquiétait de plus en plus les clercs.

Mais à cette chronologie, J.-Cl. Schmitt en superpose une autre. A l'utilisation scripturaire du récit biblique, il confronte dans la seconde partie de son article le traitement qu'en fit l'iconographie. Comme l'auteur, nous sommes d'emblée frappés par le caractère exceptionnel de la représentation iconographique d'En Dor. Aux huit images proprement médiévales, dont la plus ancienne n'est pas antérieure au XIIe siècle, il faut ajouter un assez grand nombre de peintures ou de gravures modernes. L'auteur isole quatre groupes d'images. Au centre de la représentation dans chacun des deux premiers groupes, Samuel est tantôt figuré comme un homme vivant — il est en cela conforme aux descriptions des récits d'apparition — tantôt figuré comme un cadavre ressuscité encore recouvert d'un linceul. Ce n'est que dans le troisième groupe d'images et notamment dans une miniature d'une Bible historiale du début du XVe siècle, que s'impose la marque du diable, que Samuel se trouve relégué sur les marges et la pythonisse promue au rang de personnage central. Le diable qui survole les protagonistes de la miniature, encore discret dans cette image, ne s'affirme vraiment que dans un quatrième et dernier groupe dont les nombreuses représentations s'échelonnant du début du XVIe à la fin du XVIIe siècle font de l'épisode d'En Dor un véritable sabbat de sorcières. Il faudra attendre la fin du XVIIe siècle pour que la représentation du récit biblique, bénéficiant du doute suscité auprès de nombreux lettrés par les croyances en la sorcellerie et au sabbat, retrouve sa sérénité première et que chacun réintègre sa place.

Au terme de cette confrontation et au-delà de la révélation de rythmes sensiblement différents entre textes et images, reste la difficulté à débattre de ce qui, n'étant ni corps, ni illusion, est bien l'image de celui qui est mort, l'impossibilité à exprimer par l'image encore trop encline à objectiver le surnaturel l'ambiguïté ontologique du revenant.

Cette ambivalence même le rend invisible à la plupart des vivants. Seuls quelques-uns, par le hasard du jour de leur naissance (2 novembre ou nuit de Noël) ou à la faveur d'un lien de parenté spirituelle avec le mort, possèdent ce « pénible » pouvoir de communiquer avec lui. De cette diversité des « corps intermédiaires » à laquelle est consacrée cette seconde partie de l'ouvrage, nous avons retenu avec M. Fournier (« Les prêtres du Purgatoire, XIVe et XVe siècles ») l'importance du rôle joué à la fin du Moyen Age, dans la France méridionale, par l'armier ou messager des âmes, chargé de trans-

mettre aux vivants les requêtes des défunts, et surtout par le prêtre à qui il incombait de répondre à ces demandes en célébrant des messes. L'auteur montre comment l'Église intervint au cœur même d'un échange qui s'était instauré sans elle. Il s'agissait avant tout de réintégrer dans l'au-delà « tripartite » dont elle venait de se doter ces âmes errantes à l'itinéraire hétérodoxe. Rebaptisées « Ames du Purgatoire », elles bénéficièrent dès le XIVe siècle dans chaque paroisse d'une infrastructure permanente ou bassin des âmes, sorte d'organisme pieux géré par des laïcs et destiné à recueillir au moment des messes les aumônes des fidèles pour la célébration d'offices qui leur étaient réservés. Elles bénéficièrent aussi d'un corps de spécialistes ou prêtres du Purgatoire chargés de célébrer ces messes et de façon plus générale de bien s'occuper de ces morts familiers natifs de la même paroisse qu'eux. En dotant le Purgatoire et ses habitants d'un personnel adapté mais aussi d'un calendrier spécifique — respectant le cycle folklorique des fêtes des morts reliées aux fêtes fondamentales de la chrétienté — l'Église atteignait les buts qu'elle s'était fixée : la christianisation des défunts et la cléricalisation de la mort.

Mais le véritable enjeu n'était pas là. Il était et est toujours dans ce qu'il convient de faire pour ses morts, dans la manière dont la communauté organisera la solidarité entre les âmes de passage et les survivants. Ce que toutes ces analyses laissent entendre, c'est en fait le nécessaire recours aux modalités de l'échange pour comprendre toute configuration du monde des morts : « à l'attente de certaines catégories de vivants correspondent certains morts, avec l'apparence, l'espace, le langage et les conduites qui leur sont propres ».

Marie-Laure LE BAIL

Pascal Bonnefoy et Marie-Louise Ollier, *Yvain ou le chevalier au lion, concordance lemmatisée,* collection ERA 642, Département de Recherches Linguistiques de l'Université de Paris-VII et Laboratoire de Linguistique formelle associé au C.N.R.S., 1988. Prix 100 F. Disponible à la librairie Interférences, 33, rue Linné, 75005 Paris.

Yvain ou le chevalier au lion est un des fameux romans de Chrétien de Troyes, dont l'étude a été renouvelée ces dernières années, autant par des travaux de linguistes que d'historiens. Pascal Bonnefoy et Marie-Louise Ollier nous proposent un outil de travail précieux, et qui heureusement, tend à se généraliser : une concordance. Celle-ci a été composée à partir de l'édition du roman par Mario Roques dans la collection des Classiques Français du Moyen Age, d'après le manuscrit 794 de la B.N. dû au copiste Guiot.

Ainsi, pour chaque mot classé par ordre alphabétique, on peut trouver son contexte étendu à 10 mots.

Par souci de clarté cette concordance a été lemmatisée, mais le lecteur dispose de deux sources pour contrôler cette lemmatisation : la mention des dictionnaires qui ont présidé au choix de la graphie des lemmes, et une liste alphabétique des formes associées au lemme qui les représente dans la concordance. Par exemple, *aigue, eve et iave* ont été rassemblées sous le même lemme *aigue* qui seul apparaît dans la concordance.

Nous ne pouvons que nous féliciter de la parution de cet instrument de travail, complément de celui de M.-L. Ollier sur l'ensemble des romans de

Chrétien de Troyes (Vrin, 1986), qui au-delà de l'utilisation assidue par les étudiants préparant l'agrégation (le roman est au programme cette année), trouvera sa place dans les bibliothèques de toute personne désireuse d'approfondir sa connaissance du roman médiéval et de sa langue.

Marie-Anne POLO DE BEAULIEU

Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur. *L'Europe et l'océan au Moyen Age. Contribution à l'histoire de la navigation*, Cid éditions, 1988, 233 p.

Comment est-on passé d'un océan limite du monde civilisé à cette étendue sillonnée par des navires qui unissent la mer Baltique à la Méditerranée en attendant de relier l'Europe au Nouveau Monde ? Vaste sujet que treize communications ont voulu éclairer d'un jour nouveau.

Tout au long du Moyen Age, semblent s'opposer l'expérience pratique, née de la nécessité, et des représentations héritées pour une part des conceptions du monde de l'Antiquité. Les détenteurs de l'écrit se font de l'océan et en diffusent une image négative, effrayante, antihumaine, pour des raisons qui tiennent souvent de la rhétorique cléricale (P. Gautier-Dalché). Dans la pratique, ces discours n'ont pas empêché d'affronter les périls de la mer qui ne sont que trop réels. Des hommes ont dû en vivre, en tirer une partie de leur subsistance ou survivre de mieux en mieux par le perfectionnement des techniques navales et des sûretés juridiques et économiques (M. Mollat).

L'archéologie navale pose des questions nouvelles et fondamentales sur le système de construction des navires (E. Rieth). L'exploitation de la mer s'est faite aussi sans naviguer. Les marais salants de Guérande sont un véritable conservatoire des méthodes de travail qui se sont constituées vers l'an mil (J.-C. Hocquet).

Les hommes du nord paraissent les premiers familiarisés avec une mer difficile. Les Vikings qui avaient donné le branle pour des raisons à peu près ignorées continuent d'animer la navigation autour des îles britanniques jusqu'aux XIe-XIIe siècles (L. Musset). Entre les éléments d'une Bretagne que l'attaque scandinave a dispersés, les liens sont restés étroits au IXe siècle, autant que la maigre documentation permette d'en juger (J.-C. Cassard).

Le cas du Portugal est particulièrement intéressant. L'éveil à une navigation océanique, plus tardif, paraît en rapport avec une transformation intérieure comme avec celle de l'économie occidentale qui fait de ce pays une étape sur la route de la Méditerranée à la mer du Nord. A côté de manifestations d'une terreur sacrée aux origines complexes, on voit des représentations ambivalentes du monde marin, dangereux mais nullement inconnu car des traditions navales semblent s'être maintenues et dans le sud sous domination musulmane continuait à vivre une connaissance objective, en grande partie héritée de l'Antiquité, que les Mozarabes ont pu transmettre dans les villes où, après la Reconquête, s'installe le pouvoir royal. A partir du moment où s'est manifesté le désir d'aller chercher ailleurs richesse et bonheur, les problèmes techniques ont été résolus et le monde au-delà des mers a pris des couleurs attrayantes (J. Mattoso). Comme il fallait, dans un premier temps, mettre en accord les acquis des premières explorations et les connaissances

livresques, on a trouvé comme solution de reculer les colonnes d'Hercule. La volonté du prince Henri puis la découverte de l'Amérique ont ruiné l'image aristotélicienne du monde (W.G.L. Randles).

Majorquins et Catalans se sont élancés dans l'Atlantique vers le nord mais aussi vers le sud, vers les Canaries, en même temps que les Génois qui sont restés présents dans toutes les entreprises espagnoles. Peu après, les navires du littoral atlantique castillan ont pénétré en Méditerranée. Depuis le XII[e] siècle, les ports cantabriques mettaient en relation un arrière-pays peuplé et actif avec les Flandres et l'Angleterre, mais ce n'est qu'en 1296 qu'a été créée la *Hermandad de las Marismas*. Le sommet de leur activité est au XV[e] siècle, comme pour la côte d'Andalousie qui bénéficie d'une position exceptionnellement favorable et devient un centre cosmopolite de première importance au moment où la route d'Afrique est ouverte. La pêche et le commerce y attirent de nombreux navires (M.A. Ladero Quesada).

La qualité et le prix du sel de la baie de Bourgneuf attirent au XIV[e] siècle des navires et des marchands de la Hanse. A leur suite viendront les Hollandais. Malgré les dangers de la piraterie et des profits incertains, il suscite un trafic considérable car il est indispensable à la conservation du poisson de la Baltique. La redistribution y est aux mains de Lübeck et de Dantzig (D. Abraham-Thisse). La Rochelle, incorporée au royaume de France en 1224, est, après quelques hésitations, demeurée fidèle parce qu'elle est devenue le grand port d'exportation des vins à destination des Flandres, nouveau débouché qui a largement compensé la perte du marché anglais. La ville s'est enrichie et fortifiée : au XIV[e] siècle c'est un des grands ports de l'Atlantique (R. Favreau). Dans cette région, la monarchie française, confrontée à la création d'une frontière maritime, a été obligée de reconnaître aux habitants des îles des privilèges pour obtenir leur adhésion et les inciter à se défendre contre les tentatives anglaises. Les communautés insulaires fortement solidaires et particularistes ont mis à profit l'impossibilité pour le pouvoir royal de les contraindre à payer des impôts qu'ils refusaient. Il en est résulté un régime d'immunité fiscale dont le corollaire était une autonomie militaire (J.-L. Sarrazin).

Un ensemble riche et stimulant, on le voit. On peut regretter que les fautes d'impression soient si nombreuses. Trop de noms propres sont estropiés, en particulier dans la communication de M.A. Ladero Quesada.

B. ROSENBERGER

LIVRES REÇUS

BOUTET Dominique, *Jehan de Lanson. Technique et esthétique de la chanson de geste au XIIIe siècle*, Presses de l'École Normale Supérieure, Paris, 1988.

CHARTIER Alain, *Poèmes* (texte établi et présenté par James Laidlaw), Bibliothèque médiévale, 10/18, Paris, 1988.

DEMURGER Alain, *Vie et mort de l'Ordre du Temple 1118-1314*, réédition, Seuil, 1989.

DUFOURNET Jean (études recueillies par), *Le Chevalier au lion de Chrétien de Troyes. Approches d'un chef-d'œuvre*, Champion, Paris, 1988.

Flamenca, roman occitan du XIIIe siècle (texte établi, traduit et présenté par Jean-Charles Huchet), Bibliothèque médiévale, 10/18, Paris, 1988.

Francescanesimo e cultura in Sicilia (secoli XIII-XVI), actes du Convegno internazionale di studio nell'ottavo centenario della nascita di San Francesco d'Assisi, Palerme, mars 1982, numéro spécial de *Schede Medievali*, 12-13, 1987.

GALLAIS Pierre, *L'imaginaire d'un romancier français de la fin du XIIe siècle. Description raisonnée, comparée et commentée de la « Continuation-Gauvain » (première suite du « Conte du Graal » de Chrétien de Troyes)*, 3 volumes, Rodopi, Amsterdam, 1988.

Genèse médiévale de l'anthroponymie moderne, « Études d'anthroponymie médiévale », 1re et 2e rencontres, Azay-le-Ferron, 1986 et 1987, Publications de l'Université de Tours, 1988.

Legacy of Chrétien de Troyes (The) (édité par Norris J. Lacy, Douglas Kelly et Keith Busby), Rodopi, Amsterdam, 1988.

LEMAIRE Ria, *Passions et positions. Contribution à une sémiotique du sujet dans la poésie lyrique médiévale en langues romanes*, Rodopi, Amsterdam, 1988.

Novellino (Il), suivi de *Contes de chevaliers du temps jadis* (Introduction, traduction et notes de G. Genot et P. Larivaille), Bibliothèque médiévale, 10/18, Paris, 1988.

OLLIER Marie-Louise (études recueillies et publiées par), *Masques et déguisements dans la littérature médiévale*, J. Vrin et Les Presses de l'Université de Montréal, Paris-Montréal, 1988.

Richard Cœur de Lion. Histoire et légende (présenté par Michèle BROSSARD-DANDRÉ et Gisèle BESSON), Bibliothèque médiévale, 10/18, Paris, 1989.

ROSELLINI Aldo (édité par), *La « Geste Francor » di Venezia. Edizione integrale del codice 13 del fondo francese della Marciana*, La Scuola Brescia, 1986.

ROUSSINEAU Gilles (édition critique par), *Perceforest*, Droz, Paris-Genève, 1988.

SCHENCK David P., *The Myth of Guillaume. Poetic consciousness in the Guillaume d'Orange Cycle*, Summa Publications Inc., Birmingham, Alabama, 1988.

WALTER Philippe, *Canicule. Essai de mythologie sur « Yvain » de Chrétien de Troyes*, SEDES, Paris, 1988.

AUX ÉDITIONS DU C.N.R.S.

LE VERRE MÉDIÉVAL ET SON ARTISANAT EN FRANCE MÉDITERRANÉENNE

Par Danièle Foy

Au-delà de l'étude des objets en verre de l'époque médiévale, aussi beaux et émouvants soient-ils dans leur fragilité, Danièle Foy nous invite à découvrir l'un des arts du feu les plus sophistiqués. La transmutation en lumière des humbles matériaux de base de mieux en mieux choisis, l'implantation des officines, les gestes des artisans, l'étonnante diversité des productions — gobeleterie, vaisselle, verre plat, verre à vitre —, les circuits de distribution et les lieux de vente : rien n'échappe à une investigation qui révèle la vitalité de cet artisanat dans la France méditerranéenne.

16 × 24 - 372 pages
Prix : 220 F
ISBN 2-222-04062-0

LES PRESSES DU CNRS DIFFUSENT EN EXCLUSIVITÉ LES ÉDITIONS DU CNRS

BON DE COMMANDE
à compléter et à retourner accompagné de votre règlement aux PRESSES DU CNRS, 20-22, rue Saint-Amand, 75015 PARIS

NOM . . . .

ADRESSE . . . .

Ouvrage commandé	Quantité	Prix unit.
. . . .	. . . .	. . . .
. . . .	. . . .	. . . .

Participation aux frais d'envoi : 15 F

Total . . . .

Règlement par :
☐ Chèque bancaire
à l'ordre des Presses du CNRS

☐ Mandat-lettre

20/22, RUE ST. AMAND
75015 PARIS. FRANCE
TEL. : (1) 45 33 16 00
FAX (1) 45 33 92 13
TELEX 200 356 F
R.C. PARIS B 334 317 021
S.A. CAPITAL : 4.500.000 DE F
C.C.P. PARIS 24 735 14 H

A NOS LECTEURS

Si la revue *Médiévales* vous paraît digne d'intérêt, soutenez-la en vous abonnant ou en renouvelant votre abonnement.

Bulletin d'abonnement à retourner à :

Université de Paris VIII
PUV-Centre de Recherche. Publication *Médiévales*
2, rue de la Liberté
93526 Saint-Denis Cedex 02

☐ Je souscris un abonnement **à deux** numéro de *Médiévales*
n° 18 : L'Espace - n° 19 : La Famille
France : 92 F + port 14 F
Étranger : 92 F + port 14 F — 106 F

☐ Je souscris un abonnement à **quatre** numéros de *Médiévales*
n° 18 : L'Espace - n° 19 : La Famille
n° 20-n° 21
France : 175 F + port 28 F
Étranger : 175 F + port 28 F — 203 F

☐ Je souhaite recevoir les numéros suivants : ____________________
prix au numéro : 55 F (+ port 7 F)

Règlement par chèque uniquement à l'ordre :
Régisseur de Recettes PUV-Paris 8/MED (CCP Paris 9 150 59 K)

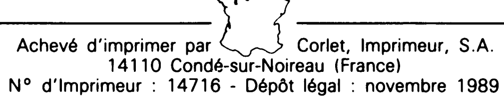
NOM ________________________ PRÉNOM ________________________

Adresse ____

____

Code postal ____________________ Ville ____________________

Date : Signature :



Achevé d'imprimer par Corlet, Imprimeur, S.A.
14110 Condé-sur-Noireau (France)
N° d'Imprimeur : 14716 - Dépôt légal : novembre 1989
Imprimé en C.E.E.

SOMMAIRE **Nos 16-17 1989**

PLANTES, METS ET MOTS
Dialogues avec André-Georges HAUDRICOURT

CONTRE MARCO POLO : UNE HISTOIRE COMPARÉE DES PÂTES ALIMENTAIRES

ISSN 0751-2708

CLASSIFICATION DES PLANTES

HORS-THEME

Prix : 110 F